

IL CONSIGLIO COMUNALE

PREMESSO;

- che in sede di Conferenza Metropolitana della Provincia di Bologna è stato proposto uno schema di Regolamento di Igiene, Sanità Pubblica e Veterinaria;
- che in data 09.11.1998 è pervenuta una proposta di modifica da parte della Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa, sottoponendo la necessità di apportare alcune modifiche al testo proposto;
- che l'Azienda U.S.L. Bologna Nord di S.Giorgio di Piano, con nota del 31.12.1998 ha fatto pervenire alcune proposte di modifica, in accoglimento delle osservazioni avanzate dal CNA medesimo;
- che conseguentemente è stata redatta la versione aggiornata dello schema di Regolamento di cui trattasi accogliendo le proposte avanzate dalla stessa Azienda U.S.L.;

VISTO:

- l'art. 32, 2° comma della legge 08.06.1990 n° 142;
- gli artt. 218 e 344 del R.D. 27.07.1934 n° 1265;

RITENUTO di poter esprimere parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica di cui all'art. 53 della legge 142/90;

Con voti favorevoli 9, astenuti 2 (Piazzi Susanna e Dalle Donne Fabio della Lista Insieme), su 11 consiglieri presenti e votanti;

DELIBERA

- 1) di approvare il Regolamento Comunale di Igiene, Sanità Pubblica e Veterinaria di cui in allegato;
- 2) di dare atto che il Regolamento entrerà in vigore dalla data di all'esecutività della delibera di approvazione.

INTERVENTI

Il Sindaco illustra ampiamente il Regolamento, dato atto che l'Amministrazione si è impegnata con le associazioni di categoria ad effettuare una verifica della situazione dopo il 1° anno di applicazione, anche per proporre eventuali modifiche.

Gallinelli esprime apprezzamento per la previsione di meccanismi che consentono di valutare con una certa flessibilità le attività esistenti, e richiama ad es. art.110 che prevede gli adeguamenti alla normativa a regime, andando incontro alla richiesta del CNA; da atto che c'è stata molta attenzione per equilibrare gli interventi e quindi annuncia voto favorevole.

Zunelli condivide le finalità che l'Amministrazione si è posta e apprezza l'impegno profuso



COMUNE DI MALALBERGO

Provincia di Bologna

**REGOLAMENTO COMUNALE
DI
IGIENE, SANITA' PUBBLICA E VETERINARIA**



COMUNE DI MALALBERGO

Provincia di Bologna

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE, SANITA' PUBBLICA E VETERINARIA



Approvato con deliberazione Consiglio Comunale n° 4 del 12/2/1999

Approvato dal Comitato Regionale di controllo in data 7/4/99

Ripubblicato all'Albo Pretorio comunale dal al



INDICE

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

Capo I	Disposizioni generali	pag.	1
Capo II	Profilassi delle malattie infettive e parassitarie	pag.	4
Capo III	Vigilanza sulle attività sanitarie	pag.	8
Capo IV	Condizioni di non igienicità degli alloggi	pag.	12
Capo V	Norme igienico-sanitarie per strutture ad uso ricettivo e collettivo	pag.	13
Capo VI	Piscine	pag.	21

TITOLO II

IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO

Capo I	Scarichi	pag.	29
Capo II	Allevamenti e altre strutture di sanità animale soggette a vigilanza	pag.	30
Capo III	Igiene urbana	pag.	39
Capo IV	Salubrità dell'aria	pag.	42
Capo V	Stoccaggio prodotti chimici	pag.	45
Capo VI	Rumore e vibrazioni	pag.	47
Capo VII	Radiazioni non ionizzanti	pag.	49
Capo VIII	Fitofarmaci	pag.	50

TITOLO III

IGIENE DEGLI ALIMENTI

Capo I	Disposizioni generali	pag.	53
Capo II	Igiene dei locali e delle attrezzature per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande	pag.	57
Capo III	Alimenti di origine animale	pag.	70
Capo IV	Acque potabili	pag.	77

TITOLO I

DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE, SANITÀ PUBBLICA E TUTELA AMBIENTALE

Capo I - Disposizioni generali

Art. 1

REGOLAMENTO COMUNALE DI IGIENE, SANITÀ PUBBLICA E VETERINARIA

Il Regolamento Comunale di igiene e di sanità pubblica e veterinaria, adottato ai sensi degli artt. 218 e 344 del R.D. n. 1265/1934 T.U.L.L.SS., detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali.

Le norme riguardano, in particolare, i campi dell'igiene, sanità pubblica e veterinaria, tutela ambientale, igiene dell'ambiente fisico, igiene degli alimenti.

Art. 2

COMPETENZE DEL COMUNE

Al Comune compete l'emanazione di tutti i provvedimenti autorizzativi, concessivi, prescrittivi, repressivi e cautelari, comprese le ordinanze contingibili ed urgenti in materia di igiene e sanità nell'ambito del territorio comunale.

Per tale attività si avvale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL e dell'ARPA, intesi quali organi tecnici consultivi e propositivi in materia igienico-sanitaria e ambientale secondo le rispettive competenze come previsto dalla L.R. 44/1995, ai quali può avanzare richieste e commissionare indagini.

Ogni qualvolta il Sindaco, anche su indicazione dei servizi sanitari territoriali o su segnalazione di altri uffici o enti, di associazioni o di cittadini venga a conoscenza della esistenza o della insorgenza di situazioni antigieniche, malsane, o comunque pericolose per la salute pubblica a rischio o irregolari nel campo di applicazione del presente regolamento, può richiedere l'intervento dei sopracitati Servizi, per verifiche, accertamenti o formulazioni di proposte inerenti il caso.

Art. 3

COMPITI DEI SERVIZI DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE DELL'AZIENDA U.S.L. E DELL' A.R.P.A.

I servizi del Dipartimento di Prevenzione e dell'ARPA sono tenuti, ciascuno per le proprie competenze, a:

- a) riferire all'Autorità Sanitaria Locale su tutto quanto abbia connessione o incidenza con la tutela della pubblica salute o costituisca situazione di emergenza, rischio o pericolo nel campo della sanità e della tutela ambientale;
- b) formulare pareri all'Autorità Sanitaria Locale in relazione alle materie di cui al primo comma dell'art. 2 del presente regolamento;
- c) effettuare la vigilanza e il controllo sull'attuazione dei provvedimenti del Sindaco di cui al primo comma dell'art. 2 nonché sull'applicazione del presente regolamento;

Art. 4

SUPPORTI PROPRI E AUSILIARI DELL'AUTORITÀ SANITARIA LOCALE

Il Comune, di fronte a particolari situazioni di emergenza e urgenza può attivare i propri uffici tecnici e di polizia municipale in coordinamento funzionale con i servizi dell'Azienda USL o dell'ARPA.

Art. 5

PROVVEDIMENTI IN DEROGA

Il Comune può adottare provvedimenti in deroga al rispetto dei requisiti previsti dal presente regolamento, fermo restando che vengano attuati tutti gli interventi possibili tendenti comunque al raggiungimento dei requisiti funzionali e/o prestazionali.

Per il rilascio di tali provvedimenti, che devono essere specificamente richiesti ed opportunamente motivati, il Comune può acquisire il parere dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione e dell'ARPA, secondo le rispettive competenze.

Art. 6

SANZIONI

La violazione delle disposizioni contenute nel presente Regolamento, qualora non diversamente previsto dalla normativa statale e regionale vigente, comporta l'applicazione, ai sensi dell'art. 344 del R.D. 1265/1934, di una sanzione amministrativa da £. 20.000 a £. 200.000.

Si applicano le disposizioni contenute nel testo unico della legge comunale e provinciale, R.D. n. 383 del 3 marzo 1934, concernenti la conciliazione amministrativa.

Art. 7

PROVENTI DELLE SANZIONI

I proventi delle sanzioni amministrative, ai sensi del II comma dell'art. 18 e dell'art. 23 della L.R. 18.4.1984 n. 21, fatto salvo eventuali integrazioni e modificazioni, spettano all'Azienda USL.

Quando, per l'accertamento della violazione, vengono eseguite analisi, gli oneri delle stesse sono a carico del contravventore.

L'attività istruttoria concernente le sanzioni amministrative di cui al I comma dell'art. 6 del presente Regolamento, viene svolta dal competente servizio dell'Azienda USL.

Art. 8
ABROGAZIONE NORME PRECEDENTI

Il presente Regolamento abroga il precedente Regolamento comunale di Igiene, adottato dal Consiglio comunale e le successive norme di adeguamento nonché le disposizioni, dettate da altri regolamenti comunali precedenti, incompatibili od in contrasto con le disposizioni qui contenute.

Art. 9
VALIDITÀ

Il Regolamento Comunale di igiene ed ogni successiva modifica ed aggiornamento entrano in vigore dopo l'avvenuta ripubblicazione del deliberato all'albo pretorio del Comune, ed hanno effetto immediato per tutte le situazioni, eventi ed atti di nuova presentazione. L'adeguamento delle situazioni esistenti dovrà avvenire nel termine di cinque anni dall'esecutività del presente regolamento fatto salvo quanto previsto dal precedente art. 5.

Art. 10
RILASCIO DI ATTESTATI DI CONFORMITÀ

Il Dipartimento di Prevenzione rilascia attestati di conformità alle norme del presente regolamento a soggetti pubblici e privati che ne facciano richiesta. Le attestazioni sono regolamentate, per quanto concerne gli oneri, dalle apposite deliberazioni regionali.

Capo II - Profilassi delle malattie infettive e parassitarie

Art. 11

COMPITI DEL COMUNE E DELL'AZIENDA U.S.L.

In materia di profilassi delle malattie infettive e diffuse il Sindaco ha il compito di disporre accertamenti e trattamenti sanitari obbligatori, su richiesta del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, e di adottare ogni altra ordinanza contingibile e urgente. Spetta all'Azienda USL provvedere alla profilassi delle malattie infettive e diffuse attraverso l'adozione delle misure idonee e prevenirne l'insorgenza e la diffusione.

In questo ambito l'Azienda USL provvede:

- 1) a raccogliere le denunce obbligatorie di malattie infettive;
- 2) ad attuare i provvedimenti di profilassi generica e specifica.

Art. 12

DENUNCIA DELLE MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE

Ogni medico che nell'esercizio della professione venga a conoscenza di un caso di malattia infettiva e diffusiva o sospetta di essere tale, deve notificarlo al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica della Azienda USL.

Le modalità ed i tempi della segnalazione sono definiti dal D.M. 15.12.1990 ed eventuali successive modificazioni.

Ogni medico deve denunciare al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, nel più breve tempo possibile, qualunque manifestazione di malattia infettiva, o sospetta di essere tale, anche se non espressamente indicata nell'elenco di cui al D.M. 15.12.1990, ma che per la natura e per il numero di casi constatati possa costituire pericolo di diffusione epidemica.

L'obbligo della denuncia compete anche ai direttori di scuole, collegi, istituti di ricovero e cura, collettività in genere, opifici, industrie, piscine, nonché ai proprietari e conduttori di latterie e vaccherie, agli albergatori, affittacamere e simili.

Per quanto riguarda la notifica dei casi di A.I.D.S. si fa riferimento al D.M. 28.11.1986 ed alle Circolari Ministeriali n. 5 del 12.02.1987, n. 14 del 13.02.1988 e n. 9 del 29.04.94 e successive modificazioni.

Il Servizio Veterinario segnala al Servizio di Igiene Pubblica i casi di malattie infettive e parassitarie trasmissibili all'uomo che si verificano negli animali comunicando le misure di profilassi attuate; il Servizio di Igiene Pubblica informa a propria volta il Servizio Veterinario in merito ai provvedimenti eventualmente adottati.

Art. 13

DENUNCIA DI MALATTIE SESSUALMENTE TRASMESSE (M.S.T.)

Ogni medico che constata un caso di malattia venerea deve darne notizia, nei tempi e con le modalità previste dal D.M. 15.12.1990, al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL, ai sensi dell'art.5 della Legge 25.07.1956 n. 837, segnalando le informazioni assunte circa la fonte del contagio e comunicando il sesso, l'età ed il Comune di residenza del malato, esclusa ogni altra indicazione sulla sua identità.

Art. 14
TRATTAMENTO DELLE SALME DEI DECEDUTI PER MALATTIA
INFETTIVA E DIFFUSIVA

In caso di morte per malattie infettive e diffuse appartenenti alle prime quattro classi indicate dal D.M 15.12.1990 o indicate in apposito elenco pubblicato dal Ministero della Sanità, si applicano le norme di cui al D.P.R. 10.9.1990, n. 285 e successive modificazioni. I medici curanti devono sempre indicare con chiarezza, nella denuncia della causa di morte del loro assistito, di cui all'art. 1 comma 1 del D.P.R. 10.9.1990 n. 285, la presenza di una malattia infettiva-diffusiva in fase di contagiosità, sottolineando l'infettività anche solo potenziale della salma. Il Comune deve darne informazione immediata all'Azienda U.S.L. nella quale è avvenuto il decesso.

Art. 15
DISINFEZIONE DEGLI AMBIENTI DI VITA

Delle operazioni di disinfezione e disinfestazione che si rendano necessarie nelle strutture pubbliche a tutela della salute pubblica deve essere data comunicazione al Dipartimento di Prevenzione.

Art. 16
PROFILASSI DELLE MALATTIE NEI VIAGGIATORI INTERNAZIONALI

L'Azienda USL tramite il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica è tenuta a fornire indicazioni di profilassi ed informazione sanitaria alle persone che per qualsiasi motivo si rechino all'estero.

Art. 17
VACCINAZIONI

L'Azienda USL provvede alla effettuazione delle vaccinazioni obbligatorie o facoltative tramite il Servizio di Igiene e Sanità Pubblica, il Servizio di Assistenza Pediatrica e di Comunità e altro personale medico convenzionato.

Agli stessi Servizi o ai competenti Uffici comunali il cittadino può rivolgersi per richiedere informazioni e/o certificazioni relative al proprio stato vaccinale.

Le vaccinazioni obbligatorie sono gratuite. Sono altresì gratuite le vaccinazioni facoltative previste da apposite campagne vaccinali autorizzate dalla Regione Emilia-Romagna.

Possono essere eccezionalmente esentati dalle vaccinazioni obbligatorie soltanto coloro che, su proposta, adeguatamente documentata, del medico curante valutato dai Servizi dell'Azienda USL interessati, siano in condizioni fisiche tali da non potervi essere sottoposti senza rischio. Le motivazioni addotte per l'esenzione dalla profilassi vaccinale devono avere un concreto fondamento scientifico.

Tutti i medici che a qualsiasi titolo effettuino vaccinazioni obbligatorie o facoltative devono darne comunicazione per iscritto al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda U.S.L. di residenza del soggetto vaccinato, indicando il nominativo, la data di nascita e la residenza dello stesso, il nome commerciale del vaccino utilizzato, la ditta produttrice, il numero di serie, il lotto, il controllo di stato, la data di preparazione e di scadenza e la data di somministrazione.

Art. 18
MALATTIE INFETTIVE E FREQUENZA IN COLLETTIVITÀ

Le norme di riammissione nelle collettività scolastiche e pedagogiche per i bambini ed il personale affetti da malattie infettive e diffuse sono adottate dal Comune, su proposta del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e del Servizio di Pediatria di Comunità dell'Azienda USL.

Art. 19
PROFILASSI DELLE MALATTIE
TRASMISSIBILI CON SANGUE E LIQUIDI BIOLOGICI

In tutte le strutture sanitarie e assistenziali pubbliche e private devono essere scrupolosamente applicate le norme individuate dal D.M. 28/9/1990 al fine di consentire un'efficace protezione nei confronti delle malattie trasmissibili con sangue e liquidi biologici infetti. Quando si eseguono manovre che possono comportare il contatto con sangue o altri liquidi biologici, gli operatori devono sempre adottare tutte le precauzioni indicate nella suddetta normativa, nel rispetto di un apposito regolamento interno che ogni struttura provvederà a redigere.

Il materiale destinato ad entrare in contatto con cute non integra e mucose deve essere, ove possibile, monouso. Tale materiale, se riutilizzabile, deve essere sottoposto a trattamento di sterilizzazione a caldo (tramite autoclave o stufa a secco) o di sterilizzazione chimica in caso non sia resistente al calore. La sterilizzazione deve, in ogni caso, essere preceduta da decontaminazione (immersione in soluzione disinfettante prima delle operazioni di smontaggio) e accurata pulizia degli strumenti.

Art. 20
PROFILASSI DELLE INFEZIONI TRASMISSIBILI NELLE ATTIVITÀ DI
BARBIERE, PARRUCCHIERE, ESTETISTA E TATUATORE

Per l'esercizio delle attività di barbiere, parrucchiere ed estetista si rimanda a quanto previsto da specifico regolamento comunale.

Gli strumenti di lavoro, se non monouso, devono essere sottoposti a decontaminazione, pulizia, disinfezione o, quando necessario, sterilizzazione secondo le modalità previste dal precedente art. 19. In caso di sanguinamento dovuto a ferita accidentale di operatori e/o clienti potranno essere utilizzati esclusivamente creme o gel emostatici in tubo.

Chiunque intenda esercitare l'attività di tatuatore deve darne comunicazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL territorialmente competente.

La comunicazione dovrà essere accompagnata da una dichiarazione di sussistenza dei requisiti di seguito specificati.

I locali in cui viene praticata l'attività di tatuatore dovranno osservare tutte le norme di igiene e sicurezza in materia edilizia e in particolare:

- a) essere sufficientemente ampi da consentire un agevole svolgimento delle attività;
- b) avere pavimenti e pareti facilmente lavabili e disinfettabili;
- c) essere idoneamente illuminati ed areati (S.I. = 1/8 S.V. 1/10);
- d) essere forniti di acqua calda e fredda;
- e) essere dotati di zone opportunamente separate per il materiale pulito e per quello sporco o utilizzato;
- f) avere almeno un servizio igienico e un ripostiglio di sufficienti dimensioni;

Il tatuatore dovrà inoltre operare con guanti monouso, aghi sterili da eliminare dopo ogni tatuaggio, boccette di colore anallergico monouso ed avere a disposizione, sul posto di lavoro, almeno un apparecchio per la sterilizzazione degli strumenti (autoclave o stufa a secco).

L'attività di vigilanza sull'esercizio di tatuatore viene esercitata dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione e comprende principalmente la verifica della sussistenza dei requisiti sopradescritti.

Capo III - Vigilanza sulle attività sanitarie

Art. 21

VIGILANZA SULLE ATTIVITÀ SANITARIE

L'attività di vigilanza sull'esercizio delle professioni sanitarie, delle professioni sanitarie ausiliarie e delle arti ausiliarie delle professioni sanitarie viene esercitata dai Servizi del Dipartimento di Prevenzione della Azienda USL territorialmente competente.

L'attività di vigilanza comprende:

- a) l'accertamento del possesso del titolo di abilitazione all'esercizio delle professioni e arti sanitarie e dell'avvenuta registrazione del titolo medesimo. Il titolo dovrà essere registrato presso ciascun Servizio di Igiene e Sanità Pubblica e/o il Servizio Veterinario dell'Azienda AUSL del luogo in cui viene esercitata l'attività sanitaria, ai sensi dell'art. 100 del T.U.L.L.SS.;
- b) la verifica dell'idoneità dei locali adibiti allo svolgimento delle attività sanitarie;
- c) la verifica dell'idoneità delle attrezzature e delle procedure sotto il profilo igienico-sanitario.
- d) accertamento della corretta gestione dei reflui sanitari;
- e) accertamento sull'idoneità dei sistemi di smaltimento dei rifiuti.

Art. 22

STUDI PROFESSIONALI MEDICI E AMBULATORI MEDICI

Per l'esercizio delle professioni sanitarie si distinguono:

- a) l'ambulatorio, inteso come struttura complessa con individualità ed organizzazione propria ed autonoma, soggetto a regime autorizzativo ai sensi degli artt. 193 e 194 del T.U.L.L.SS. e della L.R. 2/1980, secondo i requisiti previsti dalla L.R. 10/1985 e successive modifiche ed integrazioni.
- b) lo studio professionale, nel quale il professionista esercita la propria attività, singolarmente o in forma associata, in regime di convenzione con il S.S.N. o in forma libero professionale, non soggetto ad alcuna autorizzazione ai sensi della L.R. 2/1980.

Chiunque intenda aprire uno studio professionale medico od odontoiatrico deve comunque darne comunicazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL territorialmente competente dichiarando il rispetto dei requisiti di cui all'art. 23 del presente Regolamento.

Dovrà essere comunicato anche l'inizio dell'attività professionale presso uno studio già esistente.

L'obbligo della comunicazione è esteso agli esercenti le professioni sanitarie ausiliarie che intendano svolgere autonomamente l'attività.

Art. 23

REQUISITI STRUTTURALI DEGLI STUDI PROFESSIONALI MEDICI

Gli studi professionali di nuova attivazione devono avere accesso indipendente ed essere costituiti da:

- a) un locale di visita di superficie minima pari a 12 mq e una sala di attesa aventi i requisiti di illuminazione ed areazione previsti per i vani di abitazione;
- b) almeno un servizio igienico, preferibilmente dotato di antibagno oppure aperto su un vano di disimpegno avente superficie non inferiore a mq 1.2. Se non dotato di antibagno, il servizio igienico deve poter contenere un w.c. ed un lavabo. Qualora nello studio professionale operi anche altro personale, dovrà verificarsi la necessità di ulteriori servizi igienici ad uso esclusivo dei lavoratori stessi, il cui antibagno può essere adibito a spogliatoio.

I locali devono avere i seguenti requisiti:

- 1) l'altezza minima dei locali deve essere di m 2.70, quella dei servizi igienici di m 2,40;
- 2) i pavimenti devono essere realizzati in materiale lavabile e disinfettabile;
- 3) le pareti del locale di visita e dei servizi igienici devono essere rivestite fino all'altezza di m 2 dal pavimento con materiale lavabile ed impermeabile;
- 4) i locali di visita devono essere dotati di lavabo con apertura del rubinetto con comando a pedale o elettrico;

I locali degli studi professionali esistenti alla data di entrata in vigore del presente regolamento dovranno adeguarsi entro il termine di cinque (5) anni ai requisiti di cui ai precedenti punti 2), 3), 4).

Gli studi professionali all'interno dell'abitazione privata del sanitario sono consentiti a condizione che la parte utilizzata come studio professionale sia nettamente disimpegnata da quella destinata a civile abitazione e costituita da un locale di visita, una sala d'aspetto ed un servizio igienico ad uso esclusivo dei pazienti, aventi i requisiti igienico-sanitari sopra descritti.

Art. 24

STRUTTURE SANITARIE VETERINARIE PRIVATE

Ai fini di una corretta interpretazione si distingue per l'esercizio della professione veterinaria:

- a) Studio veterinario
- b) Ambulatorio veterinario
- c) Clinica veterinaria privata – Casa di cura veterinaria – Ospedale veterinario privato
- d) Laboratorio veterinario di analisi.

così come definiti dal D.M. 20.9.1996.

Le strutture di cui alle lettere b) e c) del comma precedente sono soggette ad autorizzazione sanitaria del Comune, sentito il parere del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. competente.

Art. 25

PROCEDURE PER L'AUTORIZZAZIONE DELLE STRUTTURE SANITARIE VETERINARIE PRIVATE

Chiunque intende aprire o mantenere in esercizio ambulatori veterinari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria del Comune rilasciata su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L.

Ai fini del conseguimento dell'autorizzazione, gli interessati devono presentare domanda al Comune con le modalità indicate in allegato 1).

In caso di cessazione di attività il titolare è tenuto a darne comunicazione al Comune e al Servizio Veterinario dell'Azienda USL. In caso di cambio di veterinario direttore responsabile, il titolare dovrà presentare richiesta di aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria allegando i documenti specificati nell'allegato 1).

Art. 26

REQUISITI DEGLI AMBULATORI VETERINARI

In attesa dell'emanazione del D.M. appositamente previsto dall'art. 7 del D.M. 20.9.1996, gli ambulatori veterinari devono possedere i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro.

Devono inoltre disporre, in relazione alle effettive esigenze di servizio, di idonei locali e spazi da adibire a:

- 1) sala d'attesa;
- 2) una o più sale per l'esecuzione delle prestazioni diagnostiche e terapeutiche;
- 3) servizio igienico dotato di rubinetteria con comando a pedale o elettrico, acqua calda e fredda, dispensatore di sapone e di asciugamani a perdere.

Tali ambienti devono essere adeguatamente areati ed illuminati.

I locali di cui ai punti 1) e 2) devono inoltre avere pavimenti impermeabili e pareti lavabili e disinfettabili almeno fino all'altezza di m 2 possibilmente con chiusino per lo scarico delle acque luride che deve essere assicurato in modo igienico e razionale.

Le sale di visita devono essere dotate di lavabo, con rubinetteria con comando a pedale o elettrico, acqua calda e fredda, dispensatori di sapone e di asciugamani a perdere.

Laddove esiste un apparecchio per la diagnostica radiologica devono essere osservate le norme vigenti.

Nel caso in cui nella stessa struttura coesistano le attività di commercio e toelettatura e quella veterinaria, le singole attività devono essere esercitate in locali separati, che possiedano individualmente i requisiti richiesti.

Negli ambulatori è vietato far soggiornare animali nelle ore notturne.

Art. 27

REQUISITI DELLE CLINICHE VETERINARIE PRIVATE - CASE DI CURA VETERINARIE - OSPEDALI VETERINARI

In attesa dell'emanazione del D.M. appositamente previsto dall'art. 7 del D.M. 20.9.1996, tali strutture devono essere dotate di tutte le caratteristiche degli ambulatori integrate da:

- a) reparto di ricovero animali con attrezzature distinte per ciascuna specie;
- b) reparto cucina e deposito alimenti;
- c) locale e attrezzatura per l'isolamento degli animali infetti;
- d) impianto di disinfezione dei reflui.

Tali strutture dovranno convenzionarsi con ditte autorizzate per lo smaltimento di carcasse di animali e di materiali patologici.

Le modalità di richiesta e di rilascio dell'autorizzazione sono conformi a quelle indicate per gli ambulatori.

Art. 28

STUDI VETERINARI E LABORATORI VETERINARI D'ANALISI

I locali adibiti a studio devono rispettare i requisiti di illuminazione ed aerazione previsti dalla normativa vigente; devono inoltre possedere i seguenti requisiti:

- 1) pavimenti di materiale impermeabile ben connessi e pareti rivestite, fino all'altezza di m 2 dal pavimento con materiale pure impermeabile;
- 2) lavabo dotato di acqua calda e fredda, rubinetteria con comando a pedale o elettrico, dispensatore di sapone e di asciugamani a perdere, nei locali di visita.

Chiunque intenda aprire uno studio veterinario deve darne comunicazione al Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente, allegando planimetria dei locali in scala 1:100 con indicazione della destinazione.

I laboratori veterinari di analisi sono soggetti ad autorizzazione regionale, come previsto dall'art. 6 del D.M. 20.9.1996.

Capo IV – Condizioni di non igienicità degli alloggi

Art. 29

DICHIARAZIONE DI ANTIGIENICITA'

Ai sensi del presente Regolamento, è da ritenersi antigienico un alloggio che si trovi in una delle seguenti condizioni:

- a) sia privo di servizi igienici propri incorporati nell'alloggio stesso;
- b) presenti umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o igroscopicità, ineliminabili con normali interventi manutentivi.
- c) sia in condizioni di degrado o di insufficiente aeroilluminazione, altezza, ampiezza dei locali.

La certificazione dell'antigienicità di un alloggio, da utilizzare ai fini dell'inserimento nelle graduatorie per l'assegnazione degli alloggi di edilizia residenziale, ai sensi del D.P.R. 30.12.1972, n. 1035, è rilasciato dal Comune che si avvale del parere del Servizio di Igiene Pubblica dell'Azienda USL.

Art. 30

DICHIARAZIONE DI INABITABILITA'

Il Comune, sentito il parere del Responsabile del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per uno dei seguenti motivi igienico-sanitari:

- 1) indisponibilità di acqua potabile;
- 2) mancanza totale di servizi igienici;
- 3) mancanza o grave carenza di aeroilluminazione, grave insufficienza di altezza e/o ampiezza degli ambienti ;
- 4) alloggio improprio (ad es. seminterrato, garage, grezzo);
- 5) gravi condizioni di degrado, tali da pregiudicare la salute e/o la sicurezza degli occupanti;
- 6) mancanza di idoneo sistema di smaltimento delle acque reflue.

Restano salve le disposizioni in materia di inabitabilità per motivi di natura statico-strutturale e di sicurezza.

Il certificato di inabitabilità potrà essere utilizzato per i fini di cui all'ultimo comma del precedente articolo 29.

Capo V – Norme igienico-sanitarie per strutture ad uso ricettivo e collettivo

Art. 31 ALBERGHI E SIMILI

Le caratteristiche igienico-sanitarie di alberghi e pensioni e le condizioni igieniche del loro esercizio sono fissate dalle norme di cui al R.D. 24/5/1925, n. 1102, modificato con D.P.R. 30.12.1970, n. 1437, nonché dal D.M. 22.7.1977 e dal D.M. 203/1995.

Art. 32 STRUTTURE RICETTIVE EXTRA-ALBERGHIERE

Per strutture ricettive extra-alberghiere si intendono le case per ferie, gli ostelli per la gioventù, i rifugi montani, gli esercizi di affittacamere, le case e gli appartamenti per vacanze e gli esercizi di agriturismo disciplinati dalla Legge Regionale 25.8.1998, n. 34 e successive modificazioni.

I requisiti tecnici ed igienico-sanitari sono stabiliti:

- 1) per le case di ferie, dal R.D. 1102/1925;
- 2) per gli ostelli per la gioventù, dall'art. 5 della L.R. n° 43/1988;
- 3) per gli esercizi di affittacamere, dal R.D. 1102/1925, modificato con D.P.R. 1437/1970 e dall'art. 9 della L.R. 34/1988;
- 4) per le case e gli appartamenti per vacanza, dall'art. 11 della L.R. 34/1988;
- 5) per gli agriturismo dall'art. 10 della L.R. n. 26/1994 e dall'art. 5 del regolamento regionale 11/1996.

Art. 33 COMPLESSI TURISTICI ALL'ARIA APERTA: CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI

Sono campeggi i complessi attrezzati per la sosta ed il soggiorno di turisti prevalentemente provvisti di tenda o di altro mezzo di pernottamento e di soggiorno.

Sono villaggi turistici i complessi realizzati in tenda, in allestimenti mobili o stabili minimi attrezzati per la sosta ed il soggiorno di turisti sprovvisti di mezzi propri di pernottamento. I requisiti igienico-sanitari e le caratteristiche tecniche dei villaggi turistici e dei campeggi sono stabiliti dalle disposizioni della L.R. 7 Gennaio 1985 n. 1.

Art. 34 ALLOGGI MOBILI PER GIROVAGHI ED AREE ATTREZZATE PER NOMADI

Il personale addetto a circhi equestri, padiglioni di divertimento, spettacoli ambulanti, giostre od attrazioni varie, che utilizza alloggi mobili durante la permanenza nel comune, deve sostare in aree pubbliche o private individuate dal Comune.

Gli alloggi mobili debbono essere dotati di servizi igienici ed erogatori di acqua potabile e di sistemi propri di raccolta acque reflue da scaricarsi in pubblica fognatura.

Nel quadro dell'attività di tutela delle minoranze etniche e/o nomadi, si fa riferimento ai requisiti igienico-sanitari stabiliti dalla L.R. 23/11/1988, n. 47.

Art. 35 DORMITORI PUBBLICI

I locali destinati a dormitori pubblici o ad asili notturni devono essere separati per i due sessi ed avere:

- a) pareti rivestite, fino a m 2 dal suolo, di materiale facilmente lavabile;
- b) dimensioni tali da assicurare almeno mq 6 per ogni posto letto;
- d) gruppi di servizi igienici, composti di un w.c. ed una doccia ogni 10 letti ed un lavabo ogni 5 letti;
- e) un servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, dei letti e degli effetti personali;
- f) acqua corrente e potabile.

Tutti i locali devono essere dotati di luci notturne.

Art. 36 ALBERGHI DIURNI, SAUNE E SIMILI

Si definisce albergo diurno un locale che consente ai clienti di usufruire durante il giorno di servizi e prestazioni dirette all'igiene della persona, quali: servizi igienici, bagni, barbiere e parrucchiere, stiratura abiti, ecc.

L'apertura e l'esercizio di alberghi diurni, saune e simili sono soggetti ad autorizzazione da parte del Comune sentito il parere del Servizio di Igiene Pubblica.

In tali strutture i camerini devono avere:

- a) una superficie non inferiore a mq 4 per i bagni con vasca ed a mq 2 per i bagni con doccia;
- b) pavimenti e pareti, fino a m 2 dal suolo, rivestiti di materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile, con angoli interni arrotondati;
- c) riscaldamento mediante impianto centrale;
- d) campanello di allarme posto presso la vasca da bagno o box doccia.

Dopo ogni bagno, il personale dovrà procedere ad adeguata disinfezione ed al cambio della biancheria.

Inoltre, lo stabilimento deve essere dotato di almeno un vc ed un lavandino ogni 10 bagni e di locali separati per il deposito della biancheria rispettivamente pulita ed usata.

Art. 37 SCUOLE

Le scuole materne, elementari e secondarie di primo e secondo grado quanto alla scelta del sito, alle caratteristiche ed ampiezza dell'area, ai requisiti costruttivi e di igiene ambientale, sono disciplinate dal D.M. 18/12/1975 e successive modificazioni.

Ai sensi della legge n° 447/1995, art. 8 comma 3°, deve essere presentata una valutazione previsionale di clima previsionale di clima acustico dell'area interessata alla realizzazione della struttura.

All'edilizia scolastica sperimentale sovvenzionata di cui alla L. 5/8/1975, n. 412, si applicano le norme fissate dall'art. 7 della stessa legge.

Ogni scuola deve essere provvista di locali per il servizio di medicina scolastica, ai sensi del D.P.R. 22/12/1967, n. 1518 e del D.P.R. 11/2/1961 n. 2610.

I locali adibiti a mensa o refettorio dovranno essere conformi a quanto prescritto dalla Legge n. 283/1962.

Art. 38 ASILI NIDO

Per gli asili nido i criteri generali per la costruzione, la gestione ed il controllo sono determinati dalla L.R. 7/3/1973, n. 15 e dal Regolamento Regionale di esecuzione 27/12/1973, n. 51. I locali adibiti a mensa o refettorio dovranno essere conformi a quanto prescritto dalla Legge n. 283/1962.

Per gli altri parametri igienico-costruttivi ed ambientali (requisiti acustici, di illuminazione naturale ed artificiale, termoigrometrici e di purezza dell'aria e altri) si fa riferimento alle norme stabilite per le scuole materne dal D.M. 18/12/1975 e successive integrazioni e modificazioni.

Ai sensi della legge n° 447/1995, art. 8 comma 3°, deve essere presentata una valutazione previsionale di clima previsionale di clima acustico dell'area interessata alla realizzazione della struttura.

Qualora all'interno dell'asilo siano organizzate riunioni delle persone interessate alla sua gestione, è tassativamente escluso l'utilizzo della zona lattanti. I locali nei quali sia stata tenuta una riunione debbono essere aerati, accuratamente puliti e disinfettati prima dell'ingresso dei bambini.

Nel caso di asili nido da ubicare nei centri storici o in edifici da riadattare a tale scopo, devono essere individuate quelle unità che per parametri dimensionali e possibilità di spazi aperti si configurino più idonee a tale utilizzazione.

Art. 39 NURSERIES

Per nurseries, si intendono strutture nei cui locali, per periodi di tempo variabili e nelle sole ore diurne, non quotidianamente e comunque senza continuità di frequenza, personale apposito accudisce bambini affidati alla struttura dai genitori in loro assenza.

L'apertura e l'esercizio di tali strutture sono soggetti a preventiva comunicazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.

Per quanto riguarda i requisiti igienico-edilizi e di esercizio delle nurseries, si fa riferimento a quanto previsto dal presente regolamento per le scuole e gli asili nido, tenendo conto dell'età e del numero dei bambini accolti e della durata della loro permanenza.

Ai sensi della legge n° 447/1995, art. 8 comma 3°, deve essere presentata una valutazione previsionale di clima previsionale di clima acustico dell'area interessata alla realizzazione della struttura.

Art. 40
ABITAZIONI COLLETTIVE

I collegi, convitti ed altre istituzioni, con esclusione dei centri di prima accoglienza, occupati con orario diurno e notturno da comunità comunque costituite, devono disporre di:

- a) dormitori con una superficie non inferiore a mq 6 per ogni posto letto con un minimo di mq 9 per una stanza singola;
- b) refettori con una superficie minima di mq 0,80 per convivente;
- c) cucina conforme ai requisiti di cui alla tipologia 1 dell'art. 114 del presente Regolamento;
- d) gruppi di servizi igienici, composti di almeno un w.c. ed una doccia ogni 10 persone, un lavabo ogni 5 persone. I servizi igienici, dotati di ampio antibagno, devono essere aerati ed illuminati direttamente dall'esterno o dotati di un adeguato impianto di aspirazione forzata;
- e) locale guardaroba per la biancheria pulita e gli effetti personali, convenientemente aerato;
- f) lavanderia, o in mancanza, un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria usata;
- g) locali per l'assistenza sanitaria, costituiti da una infermeria, con un letto ogni 25 conviventi, sistemati in camere da non più di 4 letti l'una e servizi igienici propri. Il locale infermeria dovrà avere dimensioni non inferiori a mq 12 per singolo posto letto e di 7 mq per ogni posto letto in più;
- h) acqua corrente e potabile.

Tutti gli ambienti devono avere pavimenti di materiale compatto, unito e facilmente lavabile e pareti rivestite, ove necessario, di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2.

Ai sensi della legge n° 447/1995, art. 8 comma 3°, deve essere presentata una valutazione previsionale di clima previsionale di clima acustico dell'area interessata alla realizzazione della struttura.

Art. 41
SOGGIORNI DI VACANZA PER MINORI

Per i soggiorni di vacanza per minori, i requisiti strutturali, l'organico ed i compiti del personale sanitario, le misure sanitarie da ottemperare per l'ammissione dei fanciulli sono stabilite dalla L.R. 25/10/1997 n. 34 e dalla deliberazione consiliare n. 96 del 29/3/1973 e successive modificazioni.

Ai sensi della legge n° 447/1995, art. 8 comma 3°, deve essere presentata una valutazione previsionale di clima previsionale di clima acustico dell'area interessata alla realizzazione della struttura.

Art. 42
ISTITUTI DI PENA

Per gli edifici penitenziari i requisiti igienico-costruttivi, di abitabilità e di gestione igienica e l'ordinamento del servizio sanitario sono stabiliti dalla L. 26/7/1975, n. 354 e dal relativo regolamento di esecuzione, approvato con D.P.R. 29/4/1976, n. 431, nonché dalla Circolare n. 17 dell'Assessorato alla Sanità e Servizi Sociali della Regione Emilia-Romagna del 13/4/1995 e successive modificazioni.

Ai sensi della legge n° 447/1995, art. 8 comma 3°, deve essere presentata una valutazione previsionale di clima previsionale di clima acustico dell'area interessata alla realizzazione della struttura.

Art. 43 PALESTRE

Le palestre e gli altri istituti di ginnastica, fatta esclusione per quelle scolastiche alle quali si applicano le disposizioni previste dal D.M. 18.12.1975, devono soddisfare i seguenti requisiti igienico-edilizi:

- a) l'altezza dei vani principali deve essere non inferiore a m 3, con l'eccezione di depositi, docce e servizi igienici, per i quali è ammessa un'altezza minima di m 2,40;
- b) i pavimenti devono essere di materiale facilmente lavabile e disinfettabile e le pareti devono essere rivestite con materiale di facile pulizia fino ad un'altezza di m 2;
- c) l'area adibita agli esercizi ginnici deve essere tale da garantire almeno mq 4 per ogni utente e, comunque, la sua superficie complessiva non può essere inferiore a mq 50;
- d) è ammessa la realizzazione di zone organizzate in box.
- e) tutti i locali destinati a spogliatoi devono essere forniti di un'adeguata illuminazione e ventilazione naturale non inferiore a 1/12 con una eventuale ventilazione artificiale di supporto.

Le palestre e gli altri locali adibiti ad attività ginnica devono avere la seguente dotazione minima di servizi:

- f) spogliatoi per gli utenti, distinti per sesso e di dimensioni proporzionate alla capienza;
- g) unità igieniche, distinte per sesso: almeno un w.c. ogni 20 utenti, calcolati sulla superficie della palestra o, nel caso di palestre specializzate in attrezzistica, in base al numero effettivo di postazioni;
- h) docce distinte per sesso: almeno una ogni 10 utenti. La zona docce deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli idonei sotto il profilo della sicurezza e in numero adeguato;
- i) un armadietto di pronto soccorso contenente presidi medico-chirurgici di primo intervento, collocato in un locale idoneo;
- j) un locale per il deposito delle attrezzature sportive, comunicante con l'area destinata all'attività.

I requisiti dei locali ad uso del personale sono fissati dalla normativa vigente in materia di igiene del lavoro.

L'apertura e le trasformazioni dell'attività in essere sono soggette a comunicazione al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 44 OSPEDALI E CASE DI CURA

Per le costruzioni di ricovero ospedaliero gestito da soggetti pubblici i requisiti edilizi sono stabiliti dal D.C.G. 20/7/1939.

Per le case di cura privata valgono le norme di cui al D.M. 5/8/1977 e alle LL.RR. 2/1980 e 10/1985 e successive integrazioni e modificazioni.

Ai sensi della legge n° 447/1995, art. 8 comma 3°, deve essere presentata una valutazione previsionale di clima previsionale di clima acustico dell'area interessata alla realizzazione della struttura.

Art. 45

STRUTTURE SOCIO-ASSISTENZIALI E SOCIO-SANITARIE

Per le strutture residenziali e semiresidenziali per portatori di handicap e per anziani, ivi comprese le residenze sanitarie assistenziali (R.S.A.), i requisiti sono stabiliti dalla Delibera del Consiglio Regionale n. 560 dell'11/7/1991 e successive integrazioni e modificazioni.

Ai sensi della legge n° 447/1995, art. 8 comma 3°, deve essere presentata una valutazione previsionale di clima previsionale di clima acustico dell'area interessata alla realizzazione della struttura.

Alle strutture destinate alla riabilitazione ed al reinserimento sociale dei tossicodipendenti gestite dagli enti ausiliari tenuti all'iscrizione all'Albo di cui all'art. 116 del DPR 309/1990, si applicano le norme previste dalla Delibera del Consiglio Regionale n. 1857 del 2/2/1994 e dalle successive Circolari e note Regionali applicative ed esplicative.

Art. 46

FARMACIE

I locali destinati a farmacia devono possedere i seguenti requisiti:

- a) essere sufficientemente spaziosi e mantenuti in ottime condizioni di ordine e di pulizia;
- b) disporre di uno spogliatoio e di propri servizi igienici;
- c) disporre di un adeguato retro e di aperture atte ad assicurare aerazione ed illuminazione naturale;
- d) un magazzino deposito per i farmaci ubicato anche in locali sotterranei, purchè siano, con mezzi naturali o con sistemi artificiali, assicurate condizioni microclimatiche favorevoli alla buona conservazione del farmaco;
- e) altezza dei locali corrispondente alle prescrizioni della normativa vigente in materia di igiene del lavoro. Sono ammessi soppalchi solo in locali aventi luce ed aria direttamente dall'esterno e che siano alti almeno mt. 5. I soppalchi devono avere comodo accesso, la loro superficie non potrà superare complessivamente un terzo della superficie del locale e la loro altezza libera non dovrà essere inferiore a mt. 2.

La farmacia dovrà essere dotata della seguente attrezzatura:

- f) frigorifero ed armadi termostatici;
- g) un piano di appoggio per preparazioni galeniche dotato di cappa di raccolta dei vapori collegata, di norma, con condotto autonomo di esalazione sfociante all'esterno, in posizioni che non arrechi danno e molestia al vicinato e di ogni altro sistema di aspirazione previsto dalla vigente Farmacopea Ufficiale;
- h) degli strumenti e attrezzature previste dalla vigente Farmacopea Ufficiale.

Art. 47

DEPOSITI E MAGAZZINI DI PRODOTTI FARMACEUTICI E DI PRESIDI MEDICO-CHIRURGICI

I locali adibiti a deposito e magazzino di prodotti farmaceutici e di presidi medico-chirurgici devono possedere i seguenti requisiti:

- a) essere aerati, esenti da umidità e provvisti di accesso diretto da uno spazio pubblico, in modo da assicurare la sorveglianza da parte degli organi di vigilanza;
- b) essere mantenuti in buone condizioni di ordine e di pulizia ed essere attrezzati con armadi o camere termostatiche, per la conservazione dei prodotti deperibili, secondo le norme della Farmacopea Ufficiale.

Gli ambienti destinati al personale devono corrispondere alla normativa vigente in materia di igiene del lavoro.

La direzione di tali depositi deve essere assunta, secondo quanto previsto dal T.U.LL.SS. art. 188/bis, da un laureato in chimica farmaceutica o farmacia, iscritto all'Albo professionale, il quale ne assume la responsabilità ai fini igienico-sanitari;

- c) avere pareti lavabili,
- d) sistemi di protezione contro insetti o animali nocivi, direttamente illuminati e ventilati dall'esterno con superficie finestrata apribile non inferiore a 1/12 della superficie del pavimento;
- e) temperatura non superiore ai 30°C;
- f) essere dotati di spogliatoio, w.c. per il personale e doccetta lavaocchi.

Art. 48

ATTIVITÀ DI BARBIERE, PARRUCCHIERE ED ESTETISTA

I locali in cui si esercitano le attività di barbiere, parrucchiere ed estetista, devono corrispondere alle caratteristiche dimensionali ed igieniche previste dai relativi regolamenti comunali, ai sensi della L. 14/2/1963, n. 161 e dell'art. 20 del presente regolamento.

Art. 49

LOCALI DI PUBBLICO SPETTACOLO

Per i locali di pubblico spettacolo si applica quanto previsto dalla Circolare del Ministero Lavori Pubblici 16/51 e successive integrazioni e modificazioni, nonché alla normativa sulle barriere architettoniche, e alla L.R. 27.4.1990 n. 35, per quanto applicabile.

Ai sensi della legge n° 447/1995, art. 8 comma 3°, deve essere presentata una valutazione previsionale di clima previsionale di clima acustico dell'area interessata alla realizzazione della struttura e di eventuali potenziamenti di situazioni esistenti.

Art. 50

IMPIANTI SPORTIVI

Per gli impianti sportivi si applicano le norme del Decreto Ministeriale 25.8.1989 inerente tutte le discipline regolate da norme approvate dalle federazioni sportive nazionali riconosciute dal CONI.

Per altre discipline si procederà in analogia.

Per gli impianti sportivi di capienza complessiva inferiore alle 100 persone, le dotazioni igieniche per il pubblico vengono così stabilite: un servizio igienico per le donne, uno per gli uomini; devono essere presenti spogliatoi e servizi con le caratteristiche definite dal D.M. 25.8.1989 per gli atleti. Per sport non di squadra, quali il tennis, la dotazione di servizi per gli

atleti si stabilisce in analogia con quanto indicato dal presente regolamento per i locali di lavoro.

Si deve dare applicazione a quanto previsto dalla L.R. n. 35 del 27.4.1990 e D.M. 18/3/1996.

Ai sensi della legge n° 447/1995, art. 8 comma 3°, deve essere presentata una valutazione previsionale di clima previsionale di clima acustico dell'area interessata alla realizzazione della struttura e di eventuali potenziamenti di situazioni esistenti.

Capo VI - Piscine

Art. 51

CLASSIFICAZIONE E DEFINIZIONE

Si definisce piscina un complesso attrezzato per la balneazione che comporti la presenza di uno o più bacini artificiali utilizzati per attività ricreative, formative, sportive e terapeutiche, esercitate nell'acqua contenuta nei bacini stessi.

In base alla loro destinazione le piscine si distinguono in impianti di uso privato, collettivo e pubblico.

Le piscine sono di uso privato quando l'utilizzo avviene sotto la responsabilità diretta del proprietario o dei proprietari congiuntamente ed è limitato ai proprietari e ai loro familiari.

Le piscine sono di uso collettivo quando sono annesse a strutture collettive quali condomini, residence, multiproprietà, alberghi, camping, circoli sportivi, villaggi turistici, scuole, caserme ed altre istituzioni similari e sono fruibili solo dagli utenti delle predette strutture.

Sono invece di uso pubblico le piscine a cui chiunque può liberamente accedere, a pagamento o meno.

Per tutti gli impianti natatori l'allontanamento e lo smaltimento delle acque di rifiuto, ivi comprese quelle derivanti dal funzionamento degli impianti di alimentazione delle vasche, deve realizzarsi in conformità delle vigenti norme sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

Tutti gli impianti di nuova costruzione dovranno presentare le caratteristiche e i requisiti strutturali indicati negli articoli del presente capo.

Art. 52

CARATTERISTICHE DEI BACINI DI USO PUBBLICO E COLLETTIVO

I bacini di uso pubblico e collettivo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

a) *Dimensionamento delle vasche*

Nelle vasche per bambini, con profondità max cm 60, il numero di frequentatori deve essere calcolato in ragione di mq 1,5 di specchio d'acqua per persona.

In tutte le altre vasche il numero massimo di frequentatori deve essere calcolato in ragione di mq 2 di specchio d'acqua per persona.

b) *Morfologia delle vasche*

La conformazione planimetrica delle vasche deve garantire la sicurezza dei bagnanti e consentire comunque un facile controllo visivo di tutte le parti del bacino al personale di vigilanza.

La conformazione delle vasche deve, inoltre, assicurare una completa, uniforme e continua circolazione dell'acqua in tutte le parti del bacino.

Le pareti delle vasche debbono avere caratteristiche costruttive tali da non costituire pericolo per la sicurezza dei bagnanti. Le eventuali prese di fondo dovranno essere dotate di griglie fisse e non amovibili.

Per tutte le vasche, nelle zone con profondità fino a m 1,80, la pendenza del fondo non deve superare il limite dell'8%.

c) *Sistemi di tracimazione*

Si intende per acqua di tracimazione quella raccolta con sfioro non dipendente dalle variazioni di livello per la presenza dei bagnanti, ma dovuta alla portata di ricircolo, al reintegro ed ai fattori naturali accidentali (pioggia, vento, etc.).

Tutte le vasche debbono essere fornite di un sistema di tracimazione delle acque costituito da canali sfioratori perimetrali e/o da skimmer incassati nelle pareti al livello del pelo dell'acqua del bacino.

Il sistema di tracimazione con canali sfioratori, siano essi incassati nelle parti verticali che sul bordo orizzontale della vasca, deve essere obbligatorio per tutte le piscine con superficie superiore a mq.200 e deve essere disposto almeno sui due lati più lunghi per piscine rettangolari. Per piscine di forme diverse lo sfioro deve interessare almeno il 75% del perimetro della vasca.

Per piscine con superficie di vasca inferiore a mq 200 possono essere utilizzati skimmer nel rapporto di uno ogni mq 25 di superficie di vasca.

I canali sfioratori ed eventuali vasche di compenso-recupero debbono essere rivestiti con materiali impermeabili e conformati in modo da consentire una facile pulizia. Le acque di lavaggio del bordo vasca non debbono defluire nel canale sfioratore.

d) *Scale e mancorrenti*

Quando il dislivello tra bordo della vasca e fondo superi i cm 60 è necessario prevedere una o più scalette o gradini incassati in relazione alla conformazione della vasca.

Le scalette debbono essere munite di mancorrenti e debbono essere rigidamente ancorate alla struttura della vasca.

e) *Qualità dei materiali*

Sia il fondo che le pareti della vasca debbono essere di colore chiaro, rifiniti con materiale impermeabile e resistente all'azione dei comuni disinfettanti. Tutti gli spazi percorribili a piedi nudi debbono avere superficie antisdrucchiolevole. I materiali in metallo devono resistere alla corrosione.

f) *Marcature*

Debbono essere apposte marcature sul bordo della vasca indicanti i valori minimi e massimi della profondità; inoltre debbono essere evidenziate a mezzo di marcatura le perimetrazioni in corrispondenza delle quali avviene una variazione della pendenza del fondo.

g) *Presidi di bonifica dei frequentatori*

L'accesso alle aree delle attività balnearie deve avvenire attraverso un passaggio obbligato lungo il quale va disposta una vasca lavapiedi, lunga almeno m 2 , alimentata in modo continuo con acqua contenente una soluzione disinfettante e dotata di docce a zampilli.

Tale vasca deve essere realizzata dimensionalmente e strutturalmente in modo da rendere obbligatoria la doccia e l'immersione completa dei piedi, compresi gli zoccoli, nella soluzione stessa; deve avere un battente di almeno cm 16.

h) *Spazi perimetrali intorno alla vasca*

Nelle piscine debbono essere previsti spazi piani privi di ostacoli transitabili lungo tutto il perimetro della vasca (banchine perimetrali) di larghezza non inferiore in ogni punto a m 2.

Le banchine perimetrali debbono avere una idonea pendenza per l'allontanamento delle acque; tale acqua deve essere direttamente convogliata in fogna senza possibilità di immissione in vasca o nel sistema di ricircolo.

i) Spazi direttamente connessi alle attività natatorie

È necessario prevedere spazi comunque distribuiti ma direttamente connessi allo specchio d'acqua tali da consentire la sosta dei frequentatori.

Ove previsti, gli spazi relativi ad attività accessorie praticabili dai frequentatori debbono essere accessibili solo a piedi nudi e possedere idonee caratteristiche igienico-ambientali per assicurare condizioni di pulizia, comfort e sicurezza.

Nelle piscine all'aperto lo spazio da destinare a solarium dovrà avere una superficie non inferiore a due volte l'area dello specchio d'acqua.

l) Delimitazione spazi di attività

Gli spazi perimetrali intorno alla vasca e quelli direttamente connessi alle attività natatorie e di balneazione debbono essere delimitati da un elemento di separazione invalicabile dalle zone limitrofe.

m) Altezza vano vasca

L'altezza del vano vasca, negli impianti coperti, misurata dal pelo libero dell'acqua, dovrà risultare non inferiore in ogni punto a m 3,50.

n) Spazi per gli spettatori

Ove sia presente una sezione per il pubblico comprendente posti per spettatori, gli spazi accessori, i servizi igienici, le aree ed i percorsi destinati al pubblico debbono essere indipendenti e separati da quelli destinati ai frequentatori delle vasche. Per quanto riguarda le caratteristiche dell'area destinata al pubblico vanno rispettate le norme di sicurezza emanate dal Ministero dell'Interno. Se prevista una tribuna per il pubblico in corrispondenza degli invasi, dovrà essere opportunamente separata da questi e dotata di apposito parapetto con bancale superiore di dimensioni sufficienti ad impedire la caduta accidentale di oggetti o di sporcizia nella zona della vasca. A tale tribuna il pubblico avrà accesso con divieto di fumare e di consumo di generi alimentari e bevande. Se previsto un bar dovrà essere agibile senza alcuna possibilità di contiguità diretta con la zona degli invasi. Nel caso di contiguità tra l'area riservata al pubblico e quella destinata ai frequentatori delle vasche, va previsto un elemento di separazione in grado di evitare passaggi incontrollati attraverso le due zone. È necessario inoltre evitare che le acque di lavaggio delle superfici destinate al pubblico possano rifluire verso l'area di pertinenza dei frequentatori; a questo scopo si devono adottare opportuni sistemi di intercettazione per il convogliamento e la raccolta delle acque di lavaggio.

Art. 53 SPOGLIATOI

Negli impianti aperti al pubblico dovranno essere previsti un numero di spogliatoi o posti spogliatoio, non inferiore al 20% per impianti stagionali scoperti, del numero massimo degli utenti calcolato sulla capienza dei bacini e distinti per sesso, considerando una uguale presenza di uomini e donne. Il proporzionamento di cui al comma precedente si applica agli spogliatoi usati a rotazione, che possono essere sia del tipo singolo sia del tipo comune.

Un posto spogliatoio equivale ad una cabina singola e, per gli spogliatoi comuni, a mq 1,6, e l'altezza interna non deve essere inferiore a m 2,40.

Le cabine per gli spogliatoi singoli debbono avere pareti verticali distaccate dal pavimento per un'altezza non inferiore a cm 20 per assicurare una facile pulizia anche con l'uso di idranti.

Il pavimento degli spogliatoi deve essere rivestito con materiali resistenti all'azione dei disinfettanti in uso, impermeabili ed antisdrucchiolevoli; esso dovrà essere fornito di griglie di scarico in grado di smaltire rapidamente le acque di lavaggio.

Nelle strutture coperte dovranno inoltre essere previsti un numero di asciugacapelli, pari a quello degli spogliatoi.

Art. 54 SERVIZI IGIENICI

Nelle strutture di uso collettivo deve essere previsto almeno un vc ed una doccia di tipo chiudibile per sesso nelle immediate vicinanze della piscina.

Nelle strutture aperte al pubblico dovranno essere previsti almeno: un vc ed un lavabo ogni 30 frequentatori ed una doccia ogni 20 frequentatori, di cui il 50% a box. In ogni caso vanno previsti due settori distinti per sesso e proporzionati, considerando un'eguale presenza di uomini e donne con un numero minimo di un vc, 1 doccia ed 1 lavabo per settore e dotati di erogatori di sapone e idonei sistemi per l'asciugatura delle mani.

I servizi igienici e gli spogliatoi dovranno essere direttamente illuminati e aerati dall'esterno con $RI = RV$ non inferiore a 1/12 della superficie in pianta.

Art. 55 IGIENE DELL'AMBIENTE

a) *Classificazione e requisiti delle acque utilizzate*

1. L'acqua di approvvigionamento, che è quella utilizzata per l'alimentazione delle vasche, riempimento e reintegro, deve possedere, fatta eccezione per la temperatura, tutti i requisiti di potabilità previsti dalle vigenti norme. Sono escluse le piscine alimentate ad acqua salata.
2. L'acqua di immissione in vasca è quella costituita sia dall'acqua di ricircolo che da quella di reintegro opportunamente trattate per assicurare i necessari requisiti.
3. L'acqua contenuta in vasca è quella presente nel bacino natatorio e pertanto a diretto contatto con i bagnanti.

Le caratteristiche chimico-fisiche e batteriologiche delle acque utilizzate, ad esclusione di quelle salate, dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla Circolare n. 128 del 16/7/1971, Circolare n. 86 del 15/6/1972 e della Circolare n. 32 Regione Emilia Romagna del 28/7/1994.

Per gli impianti di nuova realizzazione alimentati da acqua salata, dovrà essere presentata, contestualmente al progetto edilizio, dettagliata documentazione tecnica, inerente le caratteristiche impiantistiche e di filtrazione/disinfezione che saranno valutate dal competente Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL.

Nelle piscine di uso pubblico e/o collettivo, l'acqua contenuta in vasca dovrà comunque rispettare i seguenti parametri:

Parametri batteriologici	Concentrazione max ammissibile
Coliformi totali	0/100 ml
Streptococchi fecali	0/100 ml
Computo delle colonie su Agar a 36°C	200/ ml

Le metodiche analitiche sono quelle indicate nell'Allegato III al DPR 24/5/1988 n° 236.

Parametri chimici	Valore massimo ammissibile
-------------------	----------------------------

pH	6,5 - 8,5
Torbidità	3 mg/l SiO ₂
Sostanza Organica	1 mg/l O ₂ oltre il contenuto dell'acqua di approvig.to
NH ₄ +	0,5 mg/l NH ₄ +
NO ₂ -	non rilevabile (come NO ₂ -)
Cloro attivo libero	0,5-1,0 ppm Cl ₂ per pH 6,5 ÷ 7,5 0,7-1,2 ppm Cl ₂ per pH 7,5 ÷ 8,5
Cloro attivo combinato	0,3 ppm Cl ₂ per pH 6,5 ÷ 7,5 0,5 ppm Cl ₂ per pH 7,5 ÷ 8,5
Cloruri	50 mg/l Cl oltre il contenuto dell' acqua di approvvigionamento

Le metodiche da utilizzare sono quelle indicate nell'allegato III del DPR 24/5/1988 n. 236

Temperatura (escluse le vasche scoperte):

Vasche bambini	26°C-30°C
Altre vasche	25°C-28°C

b) *Requisiti termoigronometrici e di ventilazione*

Per le piscine coperte, nella sezione delle attività natatorie e di balneazione, la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore alla temperatura dell'acqua in vasca. L'umidità relativa dell'aria non dovrà superare in nessun caso il valore limite del 70%. La velocità dell'aria in corrispondenza delle zone utilizzate dai frequentatori non dovrà risultare superiore a 0,15 m/s e dovrà assicurarsi un ricambio di aria esterna di almeno 20 mc/h per metro quadrato di vasca. Nelle altre zone destinate ai frequentatori (spogliatoi, servizi igienici, pronto soccorso) la temperatura dell'aria dovrà risultare non inferiore a 24°C, assicurando un ricambio dell'aria non inferiore a 4 volumi/h.

c) *Requisiti illuminotecnici*

Nelle sezioni delle attività natatorie e di balneazione l'illuminazione artificiale dovrà assicurare condizioni di visibilità tali da garantire la sicurezza dei frequentatori ed il controllo da parte del personale.

d) *Requisiti acustici*

Nella sezione delle attività natatorie e di balneazione delle piscine coperte, il tempo di riverberazione non dovrà in nessun punto essere superiore a 1,6 sec. Il livello di rumore, generato dagli impianti e da altre sorgenti installate, non deve superare il limite di 50 dBA, commisurato come livello massimo ambientale.

Ai sensi della Legge n. 447/1995, art. 8 comma 2°, per gli impianti natatori di uso collettivo e pubblico dovrà essere presentata una valutazione di impatto acustico comprovante il rispetto dei limiti di zona.

Art. 56
CARATTERISTICHE IMPIANTI TECNICI

Tutti gli impianti e relativi accessi debbono essere facilmente identificabili attraverso segnaletiche che ne indichino la funzione. La loro distribuzione deve rispondere a criteri di ordine e razionalità per assicurare una facile sorveglianza e manutenzione.

Per quanto possibile debbono adottarsi sistemi automatici di controllo e di manovra degli impianti tecnologici.

a) Circolazione dell'acqua nelle vasche

Le canalizzazioni di immissione e di ripresa dell'acqua nelle vasche debbono essere predisposte in modo che in ogni parte della vasca l'acqua venga di continuo riciclata e non si creino zone di ristagno.

La temperatura dell'acqua in vasca deve risultare uniforme in tutto il bacino. I prodotti disinfettanti e gli altri additivi debbono risultare uniformemente distribuiti nella massa d'acqua, in quantità tali da assicurare all'acqua stessa i requisiti richiesti dal presente Regolamento.

b) Ricicli

L'acqua di ogni vasca deve essere completamente riciclata nell'impianto di trattamento rispettando i seguenti tempi massimi:

Tipo di vasca	Tempi massimi di riciclo
- vasche per bambini (h max 60 cm)	1 ora
- vasche ricreative e di addestramento al nuoto	4 ore
- vasche ricreative attrezzate (idroscivoli)	3 ore

c) Reintegri e rinnovi

Nelle piscine per le quali il numero giornaliero dei frequentatori è valutabile, deve essere immessa nelle vasche una quantità di acqua di reintegro, giornalmente e con uniforme continuità, pari ad almeno 30 litri per frequentatore.

Nelle piscine per le quali l'attività balneatoria non è programmabile, deve essere immessa nelle vasche, giornalmente e con uniforme continuità, una quantità d'acqua di reintegro pari ad almeno il 5% del volume d'acqua in vasca.

Ai sensi della Legge n. 319/1976 e successive modificazioni ed integrazioni, dovrà essere richiesta ed ottenuta la prescritta autorizzazione allo scarico delle acque prima di iniziare l'attività.

d) Alimentazione delle vasche

Le acque di ricircolo possono essere trattate in un unico impianto a condizione che ogni vasca possenga il proprio dispositivo di alimentazione dell'acqua e che l'apporto di disinfettante corrisponda ai fabbisogni delle singole vasche.

Debbono essere previsti dispositivi per il facile controllo delle portate per ogni singola vasca ed il prelievo di campioni di acqua per analisi: dalla tubatura dell'acqua di approvvigionamento, dalla tubatura dell'acqua di immissione all'entrata in vasca, dalla tubatura dell'acqua di riciclo all'uscita dalla vasca.

e) Pompe

Le pompe di circolazione in servizio debbono essere in numero pari a quello dei filtri.

Deve essere comunque installato un numero supplementare di pompe predisposte per una rapida attivazione ed atte a garantire una adeguata riserva.

f) Filtri

Il numero delle unità filtranti in servizio è subordinato alle dimensioni ed alle caratteristiche dell'impianto ed in ogni caso non dovrà essere inferiore a 2; dovranno essere installate apparecchiature idonee per l'accertamento dell'efficienza del filtro. L'acqua di risciacquo deve essere scaricata in conformità alle vigenti norme sulla tutela delle acque dall'inquinamento.

g) Disinfezione

L'acqua da immettere in vasca deve contenere una sostanza disinfettante ad azione residua. Le apparecchiature per il dosaggio dei disinfettanti debbono essere preferibilmente di tipo automatico con dispositivi idonei a registrare e regolare in continuo il mantenimento delle concentrazioni imposte agli agenti disinfettanti nell'acqua delle singole vasche.

h) Deposito materiali

I materiali per la pulizia, per la disinfezione ambientale ed i prodotti chimici impiegati per il trattamento dell'acqua devono essere conservati in appositi locali asciutti ed aerati. I prodotti chimici impiegati per il trattamento dell'acqua devono essere conservati nelle loro confezioni originali. I materiali di consumo debbono risultare approvvigionati in quantità tale da assicurare in qualsiasi momento una scorta sufficiente a coprire le esigenze di impiego.

Art. 57**LOCALE DI PRONTO SOCCORSO**

Ogni piscina di uso pubblico deve essere dotata di un presidio di primo soccorso ad uso esclusivo dei frequentatori; esso è costituito da un ambiente di almeno 9 mq per consentire prestazioni di soccorso ad infortunati.

Nel locale di primo soccorso i farmaci di primo impiego ed il materiale di medicazione devono risultare immediatamente utilizzabili; le apparecchiature mediche devono essere mantenute sempre in efficienza.

In particolare si deve assicurare la disponibilità di almeno:

- a) farmaci di primo impiego atti a far fronte a condizioni critiche rapidamente controllabili;
- b) materiali di medicazione;
- c) strumentario per intervento di primo soccorso (pallone Ambu, apribocca, bombola di Ossigeno, coperta, sfigmomanometro).

Il locale adibito a primo soccorso deve essere chiaramente segnalato ed agevolmente accessibile dalla vasca e deve consentire la rapida e facile comunicazione con l'esterno attraverso percorsi agibili anche con l'impiego di lettighe.

Art. 58**DOTAZIONE DI PERSONALE, DI ATTREZZATURE E MATERIALI
PER IMPIANTI COLLETTIVI O APERTI AL PUBBLICO**

Ai fini dell'igiene, della sicurezza e della funzionalità delle piscine si individuano le seguenti figure professionali di operatori:

- a) responsabile della piscina;

- b) assistente bagnanti;
- c) addetto agli impianti tecnologici;
- d) personale per le prestazioni di primo soccorso.

Il responsabile della piscina risponde giuridicamente ed amministrativamente della gestione dell'impianto. Durante il periodo di funzionamento della piscina deve essere assicurata la presenza del responsabile o di altra persona all'uopo incaricata.

L'assistente bagnanti, abilitato alle operazioni di salvataggio e di primo soccorso ai sensi della normativa vigente, vigila gli spazi perimetrali intorno alla vasca. In ogni piscina dovrà essere assicurata la presenza continua di almeno un assistente bagnanti. Per gli impianti di uso pubblico dovrà comunque essere rispettato quanto prescritto dall'autorizzazione all'apertura.

Nel periodo di utilizzazione delle vasche per corsi di addestramento, allenamento sportivo o gare è sufficiente la presenza al bordo vasca degli istruttori e/o allenatori, purché abilitati alle operazioni di salvataggio e primo soccorso.

L'addetto agli impianti tecnologici ha il compito di garantire il corretto funzionamento degli impianti. Il sopracitato compito può essere assicurato, anche con appositi contratti, da ditte esterne che garantiscano un pronto intervento.

Le prestazioni di primo soccorso devono essere assicurate, durante tutto il periodo di funzionamento dell'impianto, da personale della piscina che dovrà essere all'uopo formato, attraverso uno specifico addestramento teorico - pratico, in ossequio alle vigenti disposizioni in materia sia nazionali che regionali.

In adiacenza del bordo vasca devono essere posti a disposizione, per un loro pronto impiego, salvagenti regolamentari dotati di fune di recupero.

Art. 59 GESTIONE

In tutti gli ambienti della piscina, quotidianamente, deve essere praticata una accurata pulizia con allontanamento di ogni rifiuto. Nella sezione per le attività natatorie e nei servizi igienici, in particolare nelle zone con percorsi a piedi nudi, la pulizia, che deve estendersi anche alle superfici verticali, deve essere completata da una accurata disinfezione giornaliera, utilizzando soluzioni disinfettanti che corrispondano a requisiti di efficacia e di innocuità. Nei percorsi a piedi nudi è vietato l'uso di stuoie o tappeti di qualsiasi tipo.

Ogni piscina deve essere dotata di attrezzature idonee alla pulizia del fondo e delle pareti della vasca, a vasca piena, nonché di attrezzature per l'asportazione di materiali galleggianti.

Nella piscina debbono essere collocati contenitori asportabili, per rifiuti solidi, in numero adeguato.

All'ingresso dell'impianto deve essere esposto, ben visibile, il regolamento relativo al comportamento dei frequentatori. Questi, prima di accedere alle vasche, debbono sottoporsi ad accurata doccia. Nei percorsi a piedi nudi è obbligatorio per i frequentatori l'uso di zoccoli di legno o ciabattine di plastica o gomma; scarpette da ginnastica sono consentite solo al personale di servizio per uso esclusivo durante l'orario di lavoro. L'osservanza degli obblighi sopra descritti è demandata al responsabile della piscina.

Il responsabile della gestione della piscina deve curare la tenuta di un registro relativo a ciascuna vasca dell'impianto. Detto registro deve essere quotidianamente aggiornato, conservato all'interno della piscina e disponibile in caso di controllo e/o ispezione.

In tale registro, oltre alle caratteristiche tecnico funzionali dell'impianto, devono essere riportati: la quantità totale giornaliera delle singole sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua o la disinfezione delle superfici, le operazioni effettuate e la verifica di pH e Cloro libero da effettuare e registrare ogni 3 ore di apertura.

Per le piscine ad uso pubblico dovrà inoltre essere registrato il numero dei frequentatori.

TITOLO II

IGIENE DELL'AMBIENTE FISICO

Capo I - Scarichi

Art. 60

DEFLUSSO DELLE ACQUE

E' vietata l'esecuzione di lavori nel sottosuolo, che ostacolino in qualsiasi modo il normale deflusso delle acque sotterranee.

I bacini per la raccolta di acque ad uso agricolo, industriale o sportivo, oltre a quanto disposto negli articoli che seguono per i casi specificatamente previsti, debbono avere le pareti ed il fondo costruiti in modo che sia impedito l'impaludamento dei terreni circostanti.

Da parte dei proprietari dovranno essere usati idonei mezzi di disinfestazione al fine di evitare la moltiplicazione di insetti.

I titolari delle attività di cui agli artt. 63 e seguenti debbono, ai sensi della L. n. 319/1976 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché della L. R. n. 7/1983 e successive modificazioni ed integrazioni, chiedere ed ottenere l'autorizzazione allo scarico prima di iniziare l'attività.

Relativamente agli scarichi idrici di qualunque tipo si rinvia al Regolamento Comunale di Fognatura.

Art. 61

SMALTIMENTO DEI FANGHI BIOLOGICI PROVENIENTI DA FOSSE SETTICHE O BIOLOGICHE

Lo smaltimento di fanghi biologici e liquami, provenienti da fosse settiche o Imhoff o pozzi neri a tenuta, deve avvenire presso impianti autorizzati.

Lo smaltimento sul terreno agricolo a scopo fertilizzante è vietato per i liquami provenienti da fosse settiche o di tipo Imhoff o pozzi neri a tenuta. E' ammesso lo smaltimento su terreno agricolo di fanghi biologici nel rispetto di quanto stabilito con il Decreto Legislativo n. 99/1992.

Art. 62

DIVIETO DI UTILIZZARE DETERGENTI IN TORRENTI E CORSI D'ACQUA

E' vietato compiere qualsiasi operazione che comporti l'utilizzo di detersivi, saponi, o sostanze comunque contenenti tensioattivi sulle rive o nei corsi d'acqua.

Capo II – Allevamenti e altre strutture di sanità animale soggette a vigilanza

Art. 63

ALLEVAMENTI ZOOTECNICI

Per allevamento zootecnico si intende qualsiasi allevamento di animali che produce beni o servizi destinati al mercato, ivi compresi gli allevamenti di selvaggina, animali da pelliccia, maneggi, elicicoltura, bachicoltura, lombricoltura e altri (struzzi, daini, ecc.) stazioni di sosta con esclusione degli allevamenti familiari di polli e conigli che producono beni per l'autoconsumo.

Chiunque attivi un allevamento, anche temporaneo, di animali non destinati all'autoconsumo, deve essere in possesso delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente.

Allo stesso obbligo sono tenuti i conduttori di pensioni per animali, di canili e di gattili pubblici e privati.

Gli allevamenti non sono ammessi nelle zone definite urbane dal P.R.G..

L'apertura di allevamenti e di ricoveri di animali di qualsiasi specie, ad eccezione di quelli previsti dal comma seguente, è consentita al di fuori delle zone urbane e comunque indicativamente a distanza non inferiore a m 250 dai confini di dette zone e dovrà essere osservata la distanza di almeno m. 30 dalle strade pubbliche e di m 100 da abitazioni di terzi.

L'apertura di allevamenti suini, di larve di mosca carnaria ed avicoli è consentita nelle località situate al di fuori delle zone urbane e comunque a distanza non inferiore a m 2000 dai confini esterni di dette zone e a m 500 dalle frazioni e dai nuclei abitati e dovrà essere osservata la distanza di almeno m 50 dalle strade pubbliche e di m 200 da abitazioni di terzi.

Art. 64

ALLEVAMENTI E RICOVERI DI ANIMALI IN GENERE

I ricoveri devono assicurare agli animali condizioni ambientali favorevoli alle loro esigenze fisiologiche e produttive, nel rispetto delle norme sul benessere animale. Devono inoltre consentire, oltre ad un sufficiente riparo dalle avversità climatiche, l'esecuzione comoda, igienica e tempestiva di tutte le manualità sanitarie e di profilassi con adeguate strutture di cattura e contenimento, oltre che degli interventi richiesti per il buon andamento dell'allevamento stesso come alimentazione, abbeverata, mungitura, afflusso e ricambio d'aria, eliminazione ottimale delle deiezioni e sudiciume; deve essere inoltre assicurata a cura del titolare la lotta alle mosche e la derattizzazione.

I ricoveri per animali devono inoltre avere i seguenti requisiti:

- a) i pavimenti devono essere realizzati in materiale antisdrucciolevole e facilmente lavabili;
- b) le linee di raccolta e trasporto dei liquami dovranno essere disposte in modo tale da evitare il coinvolgimento di più edifici. La rete di raccolta degli scarichi deve essere basata su uno schema che prevede per ogni ricovero un accesso indipendente ai collettori principali, che devono essere esterni agli edifici. Anche all'interno del medesimo edificio è bene evitare il passaggio del liquame da un reparto all'altro;
- c) le stalle non debbono avere comunicazione diretta con i locali di abitazione;
- d) attorno al perimetro dell'allevamento deve essere piantumato un filare alberato, di protezione ambientale realizzato con idonee essenze ad alto fusto;
- e) la potenzialità dell'allevamento deve essere calcolata per ciascuna classe dimensionale dividendo la superficie utile di allevamento (superficie di calpestio al lordo di mangiatoia, muri perimetrali interni, zone di stazionamento provvisorio) per i valori riportati nella tabella 1 della Circolare regionale n. 5404 del 10/10/1995, applicativa della L.R. 50/1995 e successive integrazioni e modifiche;

- f) dovrà essere disponibile l'attrezzatura per il lavaggio e la disinfezione;
- g) dovrà essere individuato un locale di isolamento o di quarantena, nettamente separato dagli altri ambienti e dotato di scarichi autonomi per le acque di lavaggio e per liquami.

Art. 65

ALLEVAMENTO DI ANIMALI DA PELLICCIA

L'attivazione di impianti per l'allevamento di animali da pelliccia deve essere autorizzata dal Comune previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. competente. Gli animali devono godere di un adeguato stato di benessere in detti allevamenti.

I locali dove si preparano gli alimenti e dove si procede alla soppressione e scuoiatura devono avere pavimenti e pareti fino all'altezza di 2 metri facilmente lavabili e disinfettabili con angoli e spigoli arrotondati e con chiusino sifonato al pavimento per il deflusso delle acque di lavaggio.

L'attrezzatura per la preparazione degli alimenti deve essere costantemente tenuta in perfette condizioni igieniche.

Gli alimenti di origine animale destinati all'alimentazione dei visoni, volpi, ecc. devono essere conservati a temperatura idonea.

Gli animali da pelliccia devono essere soppressi con metodi eutanasi.

Le pelli grezze destinate alle concerie devono essere trasportate in idonei contenitori chiusi, autorizzati dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L., a tenuta stagna facilmente lavabili, disinfettabili e mantenuti in corrette condizioni igienico-sanitarie.

Art. 66

DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELL'APICOLTURA

Il Servizio Veterinario dell'Azienda USL vigila sulla attuazione degli interventi sanitari e profilattici in materia di apicoltura e promuove periodici accertamenti sanitari sugli apiari, anche in collaborazione con gli esperti delle associazioni apicoltori.

I possessori di apiari di qualunque tipo sono tenuti a segnalarne il possesso al Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. competente per territorio, annualmente.

Gli apiari devono essere collocati a non meno di trenta metri rispetto:

- a) alle civili abitazioni occupate da terzi;
- b) agli edifici nei quali una o più persone svolgono la propria attività, anche temporaneamente;
- c) alle strade statali, provinciali e comunali, alle autostrade e alle ferrovie;

Art. 67

DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA ELICICOLTURA

Gli allevamenti di chiocciole destinate all'alimentazione umana sono soggetti a vigilanza veterinaria.

Gli allevatori sono tenuti a segnalare al Servizio Veterinario qualunque episodio di mortalità eccedente la norma.

Sono altresì tenuti a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igieniche.

Art. 68
DISCIPLINA IGIENICO-SANITARIA DELLA LOMBRICOLTURA

L'allevamento di lombrichi per la produzione di vermicomposto è soggetto a vigilanza veterinaria.

Le sostanze organiche utilizzate come substrato per l'allevamento non devono essere fonte di propagazione di malattie infettive e diffuse.

La maturazione del letame dovrà avvenire in luoghi conformi ed ubicati secondo le norme previste dall'art. 72 del presente Regolamento.

L'allevatore è tenuto a mantenere l'allevamento e le aree ad esso circostanti in buone condizioni igieniche.

Art. 69
ALLEVAMENTI ITTICI

L'allevamento di specie ittiche e l'esercizio della pesca a pagamento sono regolamentati dalla L.R. n. 11 del 22.02.1993 e dal L.R. n. 29 del 16.08.1993.

Chiunque intenda iniziare una attività per l'allevamento di pesce o di rane deve darne comunicazione al Servizio Veterinario della Azienda USL specificando la località, la superficie del terreno sommerso espresso in ettari con allegata pianta planimetrica, le specie ittiche che si intendono allevare, la presunta produzione, la durata dell'attività e il tipo di allevamento specificando, con apposita relazione, le caratteristiche tecniche degli impianti che si intendono attivare.

Qualora le acque destinate alla itticoltura abbiano comunicazione con acque pubbliche, nella pianta planimetrica dovranno essere segnalati i punti nei quali sono collocate le griglie di separazione previste all'art. 26 della Legge Regionale n. 29 del 22/02/1993.

Il Servizio Veterinario dell'Azienda USL effettuerà controlli periodici per accertare le condizioni sanitarie delle acque e del pesce in allevamento.

Il titolare dell'autorizzazione dovrà comunicare al Servizio Veterinario, con almeno 24 ore di anticipo, la partenza dall'allevamento delle varie partite di pesce prodotto, affinché possano essere sottoposte a controllo sanitario prima della loro commercializzazione o destinazione alla lavorazione.

Il pesce prodotto in allevamento può essere venduto direttamente al dettaglio a norma di quanto previsto dalla Legge n. 59 del 09.02.1963 previa dichiarazione al Comune del possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente.

La vendita in allevamento potrà essere consentita anche alle condizioni sanitarie previste per la vendita ambulante a posto fisso in quanto applicabili.

Qualora in allevamento vengano prodotti pesci da commercializzarsi come animali d'affezione (a scopo amatoriale), le modalità di vendita e di ispezione dovranno essere concordate col Servizio Veterinario dell'Azienda USL.

Chiunque trasporta, a scopo di commercio, specie ittiche deve essere munito di dichiarazione di provenienza compilata dal titolare dell'allevamento. Detta dichiarazione, che ha validità 48 ore, ne consente il trasporto e deve essere esibita a richiesta degli organi di vigilanza.

La dichiarazione deve indicare.

- a) allevamento di provenienza;
- b) quantità di pesce ripartito per specie;
- c) destinazione;
- d) data di partenza e ora di carico;
- e) generalità ed indirizzo del destinatario;
- f) targa del mezzo di trasporto.

Art. 70
IMPIANTI INCUBAZIONE UOVA

L'attivazione degli impianti di incubazione delle uova di pollame è soggetta ad autorizzazione sanitaria da rilasciarsi da parte del Comune su parere del Servizio Veterinario, cui gli interessati devono rivolgere domanda, nella quale devono essere indicati il numero e la capacità complessiva dell'impianto, e corredata da pianta planimetrica in scala 1:100, datata e firmata da un tecnico abilitato.

Art. 71
NORME GENERALI PER LO SMALTIMENTO SUL SUOLO DEGLI
EFFLUENTI DI ALLEVAMENTO

Lo spandimento degli effluenti di allevamento, sia liquidi (liquami), che solidi (letame) deve essere effettuato a distanza non inferiore a m 150 dei centri abitati, fuori dalla zona di rispetto prevista dal D.P.R. 236/88 per pozzi, sorgenti e punti di presa delle acque da destinare al consumo umano e a distanza di sicurezza da corsi d'acqua superficiali.

Lo spandimento deve essere seguito da interrimento nel più breve tempo possibile e comunque non oltre le 24 ore.

E' vietato lo spandimento di deiezioni animali sui suoli agricoli a coltivazione orticola in atto ed i cui raccolti siano destinati ad essere consumati crudi da parte dell'uomo.

Le operazioni di smaltimento dei liquami zootecnici su terreno agricolo debbono essere autorizzati ai sensi della L.R. n. 50/1995.

La distribuzione del liquame nel terreno deve avvenire mediante aspersione o scorrimento o iniezione evitando in ogni caso fenomeni di ruscellamento e formazione di aerosol e di impaludamento.

Devono essere rispettati i periodi di divieto temporale di distribuzione sul suolo dei liquami zootecnici previsti dalla Delibera CR 2409/95.

Per tutti i materiali usati come ammendanti agricoli o fertilizzanti, suscettibili di provocare esalazioni maleodoranti, valgono le prescrizioni del presente articolo.

Art. 72
PLATEE DI ACCUMULO LETAME

Gli allevamenti che producono deiezioni solide (letame, polline, stallatico, ecc.), devono essere dotate di platea di accumulo, realizzata in conformità a quanto disposto dalla Delibera CR 3003/95.

Le platee devono essere ubicate alle distanze indicate dall'art. 19 della L.R. 7/83, nonché a 50 m da strade e fuori dalle zone di rispetto previste dal D.P.R. 236/88 per pozzi, sorgenti e punti di presa delle acque da destinare al consumo umano a m 10 dal piede esterno di scarpata dagli argini di fiumi, laghi.

La dislocazione delle platee non può avvenire all'interno degli argini dei fiumi, nelle aree soggette a periodiche e ripetute esondazioni, nelle aree di salvaguardia dell'abitato previste dal PRG e nelle aree di salvaguardia di edifici religiosi e dei cimiteri.

Il presente articolo si applica anche alle stalle di sosta annesse ai macelli ed agli accumuli di materiali fermentescibili sia ad uso concimistico che mangimistico.

Dovranno essere adottati tutti i provvedimenti atti ad evitare fuoriuscite di colaticci. Le vasche di raccolta delle deiezioni devono essere conformi alle norme previste in materia, sono inoltre vietati "troppo pieni" installati sui contenitori di liquami e gli accessi carrabili alle platee devono essere realizzati con contropendenze tali da assicurare il contenimento del colaticcio.

Art. 73
CUMULI DI LETAME

I cumuli di letame, posti a distanza dall'allevamento, in attesa dello spandimento, dovranno essere realizzati adottando tutti gli accorgimenti atti ad evitare inconvenienti igienico-ambientali quali dilavamento ed inquinamento della falda e non dovranno in alcun modo arrecare disturbo al vicinato.

Art. 74
CONTENITORI PER LO STOCCAGGIO DEGLI EFFLUENTI DI ALLEVAMENTO

La capacità utile complessiva dei contenitori per lo stoccaggio degli effluenti di allevamento deve essere calcolata sulla base della potenzialità massima dell'allevamento. Per il calcolo del liquame e letame prodotti per ogni singola specie animale, ad esclusione degli equini, si rimanda al punto 7 della Circolare Regionale 5404/95. Per quanto attiene agli allevamenti di cavalli il dimensionamento dei contenitori deve tenere conto dei seguenti parametri:

- per la frazione solida delle deiezioni deve essere prevista una platea (con le caratteristiche di cui all'art. 68) di almeno 0,65 mq per capo allevato.
- per la frazione liquida (acque di lavaggio, urine, percolato del letamaio) deve essere previsto un pozzetto di almeno 0,35 mc per capo allevato (riferito ad un letamaio dimensionato in base al comma precedente).

Art. 75
TECNICHE COSTRUTTIVE DEI BACINI DI ACCUMULO

I bacini di accumulo di liquame devono essere realizzati in conformità a quanto stabilito dalla L.R. 50/95 e dalla Delibera CR 3003/95. Oltre a quanto previsto dalla citata normativa lungo il perimetro del bacino deve essere piantumata una idonea alberatura o comunque realizzate adeguate forme di protezione ambientale.

Art. 76
**FIERE - CONCORSI - ESPOSIZIONI - GARE - MERCATI A CARATTERE
OCCASIONALE O RICORRENTE - RADUNI E CONCENTRAMENTI DI ANIMALI**

Le manifestazioni di cui al presente articolo devono essere autorizzate dal Comune su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. e dell'ARPA e sono sottoposte a vigilanza veterinaria.

Tale autorizzazione, in caso di ricorrenza di più manifestazioni nel corso del medesimo anno solare e nello stesso sito, può riguardare l'intero programma delle manifestazioni.

I luoghi dove si svolgono tali manifestazioni dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia, a cura dell'ente organizzatore, durante le manifestazioni o al più tardi nel corso della giornata successiva.

I luoghi dovranno possedere requisiti idonei ad assicurare il benessere e la custodia e il contenimento degli animali e la possibilità di porre in isolamento gli animali infetti.

I responsabili sono tenuti a segnalare al Servizio Veterinario ogni caso di malattia e mortalità, nonché il nominativo del Veterinario responsabile dell'assistenza zoiatrica, disponibile per tutta la durata della manifestazione.

Art. 77**CANILI PRIVATI E PENSIONI PER ANIMALI D'AFFEZIONE**

Chiunque intenda aprire, trasformare o trasferire un canile o comunque variare le condizioni esistenti, deve richiedere l'autorizzazione al Comune previo parere del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente.

Le modalità di inoltro della domanda di autorizzazione sono contenute nell'allegato

I requisiti per i canili sono definiti dalla L.R. 5/1988 e successive integrazioni e modificazioni.

Art. 78**DISCIPLINA IGIENICO SANITARIA DEI CIMITERI
PER PICCOLI ANIMALI D'AFFEZIONE**

L'attivazione dei cimiteri per piccoli animali d'affezione necessita dell'autorizzazione del Comune previo parere favorevole del Servizio Veterinario.

I campi comuni destinati alla sepoltura per inumazione devono essere ubicati in suolo idoneo per la struttura geologica e mineralogica per le proprietà meccaniche e fisiche e per il livello della falda freatica. Ciascuna fossa deve essere scavata a profondità adeguata rispetto al piano di superficie del cimitero e, dopo che vi sia depresso l'animale, deve essere colmata in modo che la terra scavata alla superficie sia messa attorno alla cassa e quella affiorata dalla profondità venga alla superficie.

Per le inumazioni non è consentito l'uso di casse di metallo, ma solo di legno.

Nei colombari destinati alla tumulazione ogni cassa deve essere posta in loculo (o tumulo o nicchia) separato, scavato in roccia compatta o costruito con buona opera muraria, intonacato all'interno con cemento.

Gli animali destinati alla tumulazione devono essere racchiusi in casse a chiusura ermetica.

Quando la morte è dovuta ad una delle malattie infettive diffuse di cui all'art. 1 del Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320, la carogna deve essere incenerita.

La cremazione, metodo da preferire e da incentivare, viene eseguita in idoneo impianto di incenerimento.

Le ceneri, derivanti dalla cremazione di ciascun animale devono essere raccolte in apposita urna cineraria portante all'esterno le generalità del proprietario, con le caratteristiche segnaletiche dell'animale. Nel cimitero deve essere predisposto un colombario per raccogliere queste urne. Le urne possono essere accolte presso i singoli proprietari.

Art. 79**COMMERCIO DI ANIMALI D'AFFEZIONE, ORNAMENTALI,
SELVATICI ED ESOTICI**

L'attivazione di un esercizio per il commercio di animali d'affezione e ornamentali è subordinata al possesso della autorizzazione sanitaria del Comune rilasciata su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. competente, come previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 29 del 5 novembre 1990.

Il commercio degli animali selvatici facenti parte della fauna nazionale deve avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nella Legge 11 febbraio 1992, n. 157, nonché nella L.R. 8/1994 e successive deliberazioni.

Tutti gli esercizi in cui si vendono e si commercializzano o comunque si detengono animali d'affezione, ornamentali, selvatici ed esotici devono possedere i seguenti requisiti:

a) non comunicare direttamente con locali di abitazione ;

- b) essere forniti di acqua potabile, servizi igienici;
- c) essere mantenuti sempre puliti e ventilati e, se del caso, provvisti di idonei aspiratori;
- d) essere sufficientemente ampi in rapporto al numero delle specie animali oggetto di commercio ed alle specie commerciali. Particolari strutture devono essere previste per il ricovero di animali di grossa taglia ivi inclusi i rettili esotici e animali selvatici. Deve sempre essere garantito un confortevole ed adeguato contenimento degli animali che devono essere messi in condizione di non nuocere alle persone nel rispetto di rigorose norme di sicurezza;
- e) devono essere provvisti di box o di idonei recinti sufficientemente ampi e tali da consentire il benessere degli animali;
- f) avere pavimento dei box, recinti e gabbie tale da consentire il deflusso delle urine e l'igienica raccolta delle feci;
- g) essere dotati di parti interne dei locali di vendita e degli ambienti destinati al ricovero di colore chiaro, impermeabili e lavabili fino alla altezza di almeno m 2 dal suolo;
- h) avere pavimento di tutti i locali realizzato in materiale lavabile e costruito con adeguata pendenza nonchè munito di condutture per gli scoli con chiusura idraulica.
- i) essere muniti di adeguato armadio frigorifero per la conservazione di alimenti deperibili per l'alimentazione degli animali;
- j) di acquari, rettilari e quant'altro necessari per la stabulazione di animali, muniti di impianti termici adeguati alle necessità fisiologiche delle specie ricoverate;
- k) essere muniti di idonei contenitori per la raccolta di rifiuti e scarti rimossi giornalmente e periodicamente disinfettati.

Negli esercizi di vendita dovranno essere tenuti appositi registri di carico e scarico degli animali a disposizione del servizio veterinario dell'Azienda U.S.L. competente.

Ogni caso di morbidità e mortalità dovrà essere segnalato tempestivamente al Servizio Veterinario competente che disporrà per gli eventuali provvedimenti. L'esercizio pertanto deve essere provvisto di apposita cella o armadio frigorifero o contenitore idoneo ove collocare gli animali morti.

Al fine di verificare le misure precauzionali adottate dai possessori di animali di particolare pericolosità, quali carnivori selvatici ed esotici, rettili, animali velenosi, vanno inoltre segnalati al Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L., i nominativi degli acquirenti di tali animali e l'indirizzo.

Art. 80 COMMERCIO DI PULCINI

Tutti rivenditori di pulcini dovranno registrare la loro attività presso il Servizio Veterinario della competente U.S.L. e dovranno chiaramente indicare:

1. denominazione e ragione sociale della ditta;
2. l'origine dei pulcini;
3. la ditta fornitrice;
4. il mezzo con cui viene effettuata la consegna ai clienti.
5. i nominativi e gli indirizzi dei clienti ed il numero dei pulcini consegnati, fatta eccezione per le vendite effettuate a favore di privati non effettuanti alcun commercio.

Dovranno altresì tenere a disposizione del Servizio Veterinario, per almeno tre mesi, tutti i certificati di origine e sanità dei pulcini ed in particolare quelli relativi alla immunità da pullurosi.

Gli acquirenti di pulcini, qualora si verificassero delle mortalità eccedenti la media, dovranno darne immediata comunicazione al Servizio Veterinario che provvederà ad accertare a mezzo di laboratori autorizzati, la causa della morte. I pulcini morti dovranno essere distrutti secondo le modalità concordate con il Servizio Veterinario dell' Azienda U.S.L. competente.

Art. 81
ESERCIZI DI TOELETTATURA

L'apertura di sale da toelettatura per cani e gatti e/o altri animali ornamentali o di affezione è subordinata all'autorizzazione del Comune, sentito il parere del Servizio Veterinario della Azienda U.S.L.

Dette strutture devono essere costituite almeno da:

- a) sala d'attesa;
- b) sala da toelettatura;
- c) servizio igienico.

La sala da toelettatura deve avere le pareti lavabili e disinfettabili fino ad un'altezza di almeno 2 metri, i pavimenti devono essere impermeabili e dotati di chiusino per lo scarico delle acque luride e di lavaggio; le attrezzature devono essere lavate e disinfettate dopo ogni utilizzo.

I locali devono essere tenuti sempre in perfette condizioni igieniche, e devono essere stati destinati a tale uso a tale uso.

Devono inoltre essere dotate di impianti di acqua calda e di adeguate attrezzature per l'asciugamento e la tosatura degli animali, tenuti sempre in condizioni igieniche atte ad evitare la trasmissione di eventuali malattie.

Qualora i locali siano inseriti in una unità immobiliare unica in cui coesistono più attività, ogni singola attività (vendita animali, ambulatorio veterinario, toelettatura animali, ecc.) dovrà essere dotata di ingressi separati.

Art. 82
ESCHE DI ORIGINE ANIMALE

Le attività di produzione, allevamento e conservazione di larve di insetti ad uso di esche per la pesca, sono soggette ad autorizzazione del Comune, previo parere del Servizio Veterinario e degli altri Servizi competenti del Dipartimento di Prevenzione e nel rispetto delle seguenti norme:

- a) gli allevamenti di larve che utilizzano rifiuti di origine animale ad alto o a basso rischio, ai sensi del D.L.vo 14.12.1992 n. 508, devono essere in possesso della prevista autorizzazione ministeriale e devono attenersi per la ricezione, la detenzione, l'uso dei rifiuti di origine animale, la tipologia, e la disinfezione dei mezzi di trasporto dei rifiuti di origine animale a quanto prescritto dal D.L.vo 508/92 e dai relativi decreti di esecuzione;
- b) gli allevamento e la conservazione devono avvenire all'interno di locali o strutture chiudibili, con donei ad impedire la fuga di larve o di adulti;
- c) gli allevamenti devono essere collocati nel rispetto del precedente art. 63;
- d) i locali e le strutture devono essere permanentemente custoditi;
- e) gli allevamenti devono prevedere adeguati metodi di stoccaggio ed eliminazione degli scarti e dei residui di allevamento e di lavorazione, idonei impianti di lavaggio e disinfezione; devono essere anche previsti impianti di captazione all'interno dei locali in grado di mantenerli in depressione, l'aria così captata dovrà essere inviata ad idonei impianti di abbattimento. Tali sistemi di abbattimento dovranno essere autorizzati ai sensi del DPR n. 203/88 dalla Amministrazione provinciale.
- f) deve essere concordato con il Dipartimento di Prevenzione competente un programma di disinfezione e disinfestazione. I locali, le strutture, le attrezzature ed eventualmente le pareti esterne ed immediate adiacenze dovranno essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e disinfestazione concordati con il Dipartimento di Prevenzione, opportune disinfezioni e/o disinfestazioni dovranno essere eseguite anche qualora i servizi competenti del Dipartimento di Prevenzione lo ritengano necessario, dovrà essere tenuto registro di tutte le suddette operazioni;

- g) Gli allevamenti a carattere stagionale dovranno notificare la ripresa e la cessazione dell'attività al Dipartimento di Prevenzione, che disporrà la prescritta vigilanza da parte dei Servizi competenti;
- h) l'eventuale colorazione delle esche può avvenire solo utilizzando coloranti non pericolosi alla manipolazione, approvati dal Dipartimento di Prevenzione; sul luogo di lavorazione dovrà essere presente la scheda tecnica di ogni colorante, additivo o coadiuvante usato.

Il commercio e l'allevamento di insetti alloctoni deve essere preventivamente autorizzato dal Servizio Fitosanitario regionale;

Gli esercizi di vendita di esche animali vive all'ingrosso ed al minuto sono soggetti ad autorizzazione sanitaria del Sindaco, previo parere del Servizio Veterinario dell'Azienda USL.

La conservazione e la vendita delle esche animali vive dovrà avvenire in contenitori atti ad impedirne la fuga, la conservazione delle larve di mosche dovrà avvenire a temperatura non superiore a 6 °C.

Il trasporto di esche animali vive deve essere effettuato con automezzi autorizzati ed in contenitori idonei a garantire le migliori condizioni di sopravvivenza delle esche e ad impedirne la fuga o la dispersione.

Il Servizio Veterinario del Dipartimento di Prevenzione autorizza gli automezzi, specificando tipo di contenitore o di confezione permessa. Gli automezzi devono essere mantenuti in perfetta pulizia e periodicamente disinfettati.

Art. 83

ESERCIZI PER LA VENDITA DI MANGIMI

I rivenditori di mangimi o preparati per l'alimentazione degli animali di qualsiasi specie dovranno comunicare al Servizio Veterinario la loro attività e l'ubicazione della rivendita o fabbrica o mulino. Tale disposizione si estende agli imprenditori agricoli che producano mangimi composti integrati anche solo per uso aziendale.

Dovranno essere inoltre tempestivamente comunicate al Servizio Veterinario competente eventuali variazioni di indirizzo, di ragione sociale, nonché cessata attività.

Le confezioni dei mangimi e degli integratori di mangimi devono corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente sulla mangimistica (Legge 15/02/1963, n.281 - Legge 08/03/1968, n. 399 e relativi decreti applicativi).

Capo III - Igiene urbana

Art. 84

LOTTA AGLI INSETTI NOCIVI E MOLESTI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

La salvaguardia dell'igiene del suolo è indispensabile allo scopo di prevenire il formarsi di focolai di zanzare o di altri insetti nocivi e molesti e di rendere più agevole ed efficace la lotta contro topi, ratti ed insetti.

È vietato lo scarico ed il deposito di immondizie sul suolo pubblico e privato. Nei centri abitati è vietato altresì l'eccessivo e prolungato accatastamento di oggetti sul suolo pubblico e privato.

I cortili, i terreni scoperti e le aree fabbricabili nei centri abitati devono essere tenuti sgombri a cura dei proprietari o conduttori, da erbacce, sterpi e rifiuti di ogni genere ed eventualmente recintati in modo da impedire lo scarico di immondizie e di altri rifiuti; devono inoltre essere sistemati in modo da evitare il ristagno delle acque piovane o di qualsiasi altra provenienza.

Presso le officine di riparazione e qualsiasi punto di deposito, rigenerazione e commercio di pneumatici deve essere evitato l'accatastamento all'esterno dei pneumatici stessi; nei casi in cui ciò non sia possibile, occorre comunque proteggere i pneumatici dalle intemperie per impedire qualsiasi raccolta di acqua al loro interno.

Non è di norma consentito utilizzare pneumatici come zavorre per teli plastici o per altra funzione che richieda la loro esposizione all'aperto.

In area pubblica e privata è vietato l'abbandono, la realizzazione ed il mantenimento allo scoperto di contenitori di qualsiasi forma, dimensione e natura ove possa raccogliersi e permanere acqua piovana; ove tale misura risulti difficilmente attuabile si dovrà procedere alla chiusura ermetica dei contenitori con coperchi a tenuta o con teli di plastica ben tesi, ovvero al loro stabile capovolgimento che impedisca in ogni caso la raccolta di acqua piovana.

In tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutti gli stabilimenti dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare gli insetti, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescibile e simili, presso gli impianti di depurazione delle acque, nei luoghi ove sono depositati i rifiuti delle abitazioni rurali, nelle stalle ed in altri ricoveri per animali, devono essere attuate, a cura dei proprietari o dei conduttori, misure contro le mosche secondo metodi e mezzi efficaci.

Per quanto riguarda gli insetti pronubi (insetti impollinatori) si fa riferimento alla normativa vigente.

Qualora nel territorio comunale si evidenzino problemi causati da ratti, topi, insetti nocivi e molesti o altri infestanti, di entità tale da costituire, a giudizio dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL, un pericolo per la salute pubblica, il Sindaco ordina i necessari interventi di derattizzazione o disinfestazione e di bonifica ambientale, su parere degli stessi Servizi.

In caso di inadempienza a quanto ordinato dal Sindaco, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di effettuare i lavori non eseguiti dai privati, ponendo a carico dei medesimi l'onere relativo.

Art. 85

PROLIFERAZIONE DI PICCIONI E DI ALTRI VOLATILI NEI CENTRI ABITATI

E' vietato alimentare piccioni o altri volatili nelle strade, piazze o altri luoghi pubblici del centro abitato. Qualora i colombi terraioli o altri volatili con la loro eccessiva presenza siano causa

di inconvenienti igienico sanitari o qualora risultino affetti da malattie infettive, il Comune sentito i Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL predispone l'attuazione di piani di controllo delle popolazioni di volatili mediante mezzi chirurgici, biologici o farmacologici ed eventualmente anche con la cattura e la soppressione con mezzi consentiti dalle disposizioni vigenti.

Art. 86

DETTENZIONE DI ANIMALI NEI CENTRI ABITATI

Nei centri e negli agglomerati urbani è consentito tenere unicamente animali di affezione purchè l'ubicazione e le condizioni igieniche in cui gli stessi sono allevati siano tali da non arrecare danno o disturbo al vicinato.

In ogni caso i proprietari o i detentori di animali di qualsiasi specie, sono tenuti ad adottare tutte le misure profilattiche atte ad impedire l'insorgenza e la diffusione di zoonosi e di altre malattie.

Art. 87

OBBLIGHI PER I CITTADINI PROPRIETARI O POSSESSORI DI CANI

Ai cittadini proprietari, possessori o comunque aventi la materiale custodia di cani è fatto obbligo di provvedere alla asportazione totale, dalla superficie delle aree pubbliche, delle feci del proprio animale e alla introduzione, previo inserimento in involucri chiusi, nei cestini o cassonetti porta rifiuti. Sono esentati i non vedenti, accompagnati da cani guida.

Chiunque abbia la materiale custodia di cani è tenuto a provvedere alla pulizia giornaliera delle aree private ove i cani vengono custoditi.

I costi del mantenimento dei cani, affidati al canile municipale o convenzionato, spettano al proprietario degli animali stessi. Il Comune potrà mettere a disposizione aree attrezzate per le necessità fisiologiche dei cani.

Art. 88

MUSERUOLE E GUINZAGLIO

Nelle aree pubbliche e/o aperte al pubblico i cani devono essere tenuti legati con apposito guinzaglio in modo tale da consentire il costante controllo ai fini dell'altrui sicurezza e incolumità.

Nei luoghi molto affollati, particolarmente in occasione di fiere, sagre e feste e nei pubblici esercizi, sui mezzi di trasporto collettivo i cani, oltre che condotti al guinzaglio, dovranno essere costantemente muniti di idonea museruola, tale da impedire all'animale di mordere.

Sono esenti dall'uso del guinzaglio e della museruola i cani da guardia esclusivamente entro i limiti della zona da sorvegliare. In quelli aperti al pubblico i cani dovranno essere tenuti legati oppure muniti di idonea museruola.

Per i cani tenuti a catena è resa obbligatoria la comoda collocazione di un idoneo ricovero che consenta all'animale di ripararsi dagli agenti atmosferici. La lunghezza della catena dovrà essere tale da assicurare agevoli movimenti all'animale e da non pregiudicarne il benessere.

Sono pure esenti dall'uso del guinzaglio e della museruola i cani pastori e da caccia quando vengono rispettivamente utilizzati per le guardie dei greggi, delle mandrie e per la caccia, nonché i cani delle forze armate e della Polizia quando sono utilizzati per servizio ed i cani per l'accompagnamento dei non vedenti.

Art. 89
STRUMENTI PER NARCOSI E ABBATTIMENTO

Qualora animali vaganti ritenuti pericolosi non possano essere catturati con il normale sistema del laccio, il Veterinario Ufficiale può incaricare gli agenti, autorizzati dall'autorità competente, all'uso di strumenti idonei per narcosi a distanza, può chiedere l'intervento delle Forze dell'Ordine, può altresì chiedere al Sindaco l'emissione di ordinanza contingibile ed urgente di abbattimento.

Capo IV - Salubrità dell'aria

Art. 90

DIVIETO DI BRUCIARE RIFIUTI

E' vietato bruciare pneumatici, residui di gomma, di materie plastiche, stracci, pellami, residui di lavorazioni o altri materiali che possono originare fumi od esalazioni tossiche o moleste. E' comunque vietato l'incenerimento di qualsiasi materiale all'interno dei centri abitati. Si applica in materia l'art. 674 del Codice Penale.

Art. 91

ATTIVITÀ CHE USANO SOLVENTI ORGANICI

Le attività che usano solventi organici devono essere preferibilmente localizzate fuori dalle aree residenziali.

Tali attività devono essere svolte esclusivamente in cabine o ambienti chiusi con aspirazione e captazione ottimale degli inquinanti che si liberano per i quali dovrà essere previsto eventuale sistema di abbattimento. Le emissioni convogliate dovranno acquisire l'autorizzazione provinciale prevista dal DPR n. 203/1988.

Devono essere usati tutti i sistemi possibili di buona tecnica in grado di migliorare il rendimento di applicazione dei prodotti utilizzati.

L'espulsione all'esterno deve avvenire senza arrecare fenomeni di molestia al vicinato.

Tutte le attività esistenti, ubicate in aree residenziali, dovranno, entro cinque anni dall'approvazione del presente Regolamento, adeguarsi alle condizioni di esercizio sopra descritte e adottare i seguenti provvedimenti aggiuntivi:

- a) i condotti per l'espulsione delle emissioni atmosferiche devono essere di altezza adeguata per favorire la migliore dispersione: le bocche di uscita devono essere poste ad altezza non inferiore ad 1 metro rispetto al colmo del tetto e comunque non inferiore a quella del filo superiore della apertura più alta dei locali abitati posti a distanza inferiore a 50 metri;
- b) i condotti di adduzione e scarico degli impianti di abbattimento devono essere dotati di prese di misura posizionate e dimensionate secondo quanto previsto dalle norme UNICHIM.

Art. 92

ATTIVITÀ DI ELIOCOPIATURA

Le attività di elicotopiatura che prevedono utilizzo di ammoniaca devono essere provviste di un sistema di captazione e di convogliamento all'esterno delle emissioni, in modo tale da non arrecare danno o disturbo al vicinato.

Art. 93

ATTIVITÀ CHE PRODUCONO EMISSIONI ODOROSE

Le attività caratterizzate dalla produzione di emissioni odorose, fatta eccezione per i locali di ricovero di animali, devono adottare tutte le cautele atte ad evitare disturbo e molestia al vicinato.

In particolare, per tutte le nuove attività o per quelle esistenti che apportano modifiche alla struttura o al ciclo produttivo, le apparecchiature e i locali, impiegati in un processo fonte di

emissioni odorose, devono essere completamente chiusi, mantenuti in depressione, aspirati e gli effluenti gassosi eventualmente sottoposti a depurazione.

Le attività che rientrano nel campo di applicazione del DPR n. 203/1988 devono acquisire le autorizzazioni di legge per le emissioni in atmosfera.

Le attività esistenti che sono oggetto di segnalazioni di disturbo dovranno adottare i provvedimenti di cui al comma precedente nei tempi indicati dall'Autorità Sanitaria.

Le aree che ospitano attività permanenti caratterizzate da emissioni odorose ove realizzabile tecnicamente devono essere circondate da alberatura perimetrale realizzata con essenze d'alto fusto.

Art. 94

PROTEZIONE DI MATERIALI TRASPORTATI DA AUTOVEICOLI

Gli autoveicoli che trasportano materiali sfusi, che possono originare polveri o esalazioni moleste, dovranno essere dotati di adeguati mezzi di protezione e copertura che impediscano la diffusione di materiali, polveri, odori e colaticci.

Art. 95

COPERTURE ED ALTRI MANUFATTI CONTENENTI AMIANTO

Le operazioni di rimozione di materiale contenente amianto, dovranno essere sempre condotte salvaguardando l'integrità del materiale durante tutte le fasi dell'intervento.

Le ditte che operano nel settore dovranno attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Le operazioni di rimozione di manufatti contenenti amianto in prossimità di nuclei abitati, che possono determinare rischio di esposizione della popolazione, devono essere, di norma, condotte da imprese specializzate. Non è ammessa la rimozione in conto proprio di materiali contenenti amianto in matrice friabile.

Chiunque intenda per limitate quantità ed in maniera occasionale operare da sé la rimozione di materiali contenenti amianto in matrice compatta, dovrà in ogni caso adottare le seguenti procedure operative durante i lavori:

- 1) prima di procedere allo smontaggio dei tetti la superficie esterna deve essere adeguatamente trattata con soluzioni di collanti o vernicianti o incapsulanti da applicarsi a spruzzo a bassa pressione per evitare la liberazione di fibre;
- 2) qualora si riscontri un accumulo di fibre di amianto nei canali di gronda, questi devono essere bonificati inumidendo con acqua la crosta presente sino ad ottenere una fanghiglia densa che, mediante palette e contenitori a perdere, viene posta all'interno di sacchi di plastica. Detti sacchi, sigillati con nastro adesivo, vanno smaltiti nel rispetto della normativa nazionale vigente in materia di smaltimento rifiuti;
- 3) le lastre, o qualsiasi altro manufatto contenente amianto, devono essere rimossi senza romperli evitando l'uso di strumenti demolitori. Devono essere smontate rimuovendo ganci, viti o chiodi di fissaggio, avendo cura di non danneggiare le lastre stesse. Non devono essere utilizzati trapani, seghetti, flessibili o mole abrasive ad alta velocità. Si dovrà far ricorso esclusivamente ad utensili manuali o ad attrezzi meccanici provvisti di sistemi di aspirazione idonei per la lavorazione, dotati di filtrazione assoluta in uscita;
- 4) i materiali asportati non devono in nessun caso essere frantumati dopo la rimozione nè lasciati cadere a terra. Un idoneo mezzo di sollevamento deve essere previsto per il calo a terra delle lastre;

- 5) i materiali rimossi devono essere chiusi in imballaggi non deteriorabili o rivestiti con teli di plastica sigillati. Eventuali pezzi acuminati o taglienti devono essere sistemati in modo da evitare lo sfondamento degli imballaggi. I rifiuti in frammenti minuti devono essere raccolti al momento della loro formazione e racchiusi in sacchi di materiale impermeabile non deteriorabile immediatamente sigillati. Tutti i materiali di risulta devono essere etichettati a norma di legge;
- 6) i materiali rimossi devono essere allontanati dal cantiere il prima possibile, secondo quanto previsto dalla normativa sui rifiuti, conferendoli ad impianto di smaltimento autorizzato.

Capo V - Stoccaggio prodotti chimici

Art. 96

SERBATOI DI ACCUMULO DI PRODOTTI CHIMICI

I serbatoi di accumulo di prodotti chimici impiegati direttamente in cicli produttivi o in sosta presso grossisti o dettaglianti, che vengono alimentati mediante travaso da autocisterne o da fusti ed altri contenitori, debbono portare ben visibile e non deteriorabile un cartello con l'indicazione dei nomi d'uso o scientifici di tutti i composti e della eventuale miscela.

Sugli stessi serbatoi devono inoltre essere leggibili le indicazioni di pericolosità previste per gli automezzi di trasporto dei medesimi prodotti ai sensi del D.M. 17.12.1977.

Per detti serbatoi devono essere previste vasche a tenuta al fine di evitare che la fuoriuscita accidentale o la rottura del contenitore causi lo spargimento dei prodotti. La vasca deve essere di volume pari a quello del serbatoio.

Qualora in uno stesso insediamento vi siano più serbatoi può essere previsto anche un'unica vasca per più serbatoi, purché non vi sia incompatibilità fra le varie sostanze presenti; in tale caso la capacità della vasca deve essere almeno pari ad un terzo della somma dei volumi dei serbatoi contenuti e, comunque, non inferiore al volume del serbatoio più capiente.

Per gli impianti chimici potranno essere previsti, in relazione a problemi di sicurezza e impiantistici, sistemi cautelativi alternativi di pari efficacia che dovranno essere preventivamente sottoposti a parere del Dipartimento di Prevenzione che dovrà coinvolgere l'ARPA per gli aspetti di competenza.

Contenitori di prodotti chimici che, in caso di fuoriuscita accidentale del prodotto possono dar luogo a reazioni pericolose o incontrollate (es. acidi e basi) debbono essere tenuti a distanza di sicurezza fra di loro.

Per quanto riguarda lo stoccaggio di prodotti infiammabili di categoria A, B e C, la distribuzione e la capacità dei bacini dovrà rispettare le disposizioni impartite dal competente comando dei Vigili del Fuoco.

Le vasche dovranno essere perfettamente impermeabili onde permettere il recupero di eventuali fuoriuscite di prodotto, dotate di sistema di scolo delle acque piovane munito di intercettazione con valvola a comando manuale normalmente chiusa e resistenti ai prodotti chimici con i quali può venire a contatto.

I serbatoi contenenti prodotti facilmente evaporabili, dotati di valvola di sfiato, dovranno convogliare gli sfiati in opportuni sistemi di abbattimento. Dovrà inoltre essere evitata qualsiasi fuoriuscita di liquidi o vapori durante le fasi di carico e scarico.

Oltre a quanto previsto nelle norme per la prevenzione degli incendi, le attività che detengono, impiegano o commerciano prodotti chimici, stoccandoli in serbatoi di accumulo, debbono essere dotate di:

1. estintore a mano contenente idonei prodotti estinguenti;
2. maschera antigas con filtro universale;
3. riserva di prodotti assorbenti;
4. pronto soccorso dotato di:
 - a) manuale o scheda di pronto soccorso in ragione dei prodotti detenuti tenuto in luogo accessibile e di immediata consultazione;
 - b) bottiglie contenenti soluzioni tampone basiche e acide (es. acido bórico e bicarbonato di sodio);
 - c) bombole di ossigeno portabile;
 - d) occhiali protettivi di laboratorio.

Le indicazioni del presente articolo sono applicabili anche ai serbatoi di stoccaggio di rifiuti liquidi.

L'installazione dei serbatoi deve soggiacere alla normativa prevista in materia edilizia.

Art. 97

SERBATOI INTERRATI DI CARBURANTI E COMBUSTIBILI

I serbatoi interrati dei distributori di carburanti e combustibili di nuova installazione o che vengono sostituiti, devono avere una doppia "camicia" all'interno della quale deve essere contenuta una atmosfera di azoto.

Il controllo della pressione della atmosfera inerte, dovrà essere eseguito con un'apparecchiatura automatica dotata di un segnalatore di allarme sonoro e visivo.

I serbatoi devono essere provvisti di un rivestimento costituito da materiale idoneo, quali bitumi, catrami, fibre di vetro, resine sintetiche, elastomeri e simili, che posseggano adeguati requisiti di resistività elettrica, aderenza, plasticità, resistenza meccanica, non igroscopicità, impermeabilità ed inalterabilità rispetto agli agenti aggressivi del terreno.

I serbatoi interrati di prodotti petroliferi non più utilizzati devono essere rimossi oppure, previo svuotamento e bonifica, riempiti con materiale inerte.

Capo VI - Rumore e vibrazioni

Art. 98 RUMORE

Al fine della tutela della salute pubblica dal rischio rumore, dovrà essere rispettato quanto previsto dalla Legge n. 447/1995 e dai provvedimenti previsti dagli artt. 3 e 4 della medesima Legge.

Sulla base delle indicazioni di tali provvedimenti si procederà all'aggiornamento del presente Regolamento, ai sensi dell'art. 6 comma 2 della Legge n. 447/1995, nonché all'adozione degli appositi regolamenti per l'attuazione della disciplina statale e regionale per la tutela dall'inquinamento acustico di cui al comma 1 punto e) del medesimo articolo.

Art. 99 VIBRAZIONI

Le vibrazioni immesse negli edifici ad opera di sorgenti esterne o interne agli edifici stessi vengono misurate secondo il metodo previsto dalla norma UNI 9614/1990.

I valori misurati per le vibrazioni continue non devono superare i limiti sottoriportati indicati nell'appendice alle norme UNI 9614/1990 e successive modificazioni.

	a (m/s ²)	L (dB)
aree critiche (*)	$5.0 \cdot 10^{-3}$	74
abitazioni (notte)	$7.0 \cdot 10^{-3}$	77
abitazioni (giorno)	$10.0 \cdot 10^{-3}$	80
uffici	$20.0 \cdot 10^{-3}$	86
fabbriche	$40.0 \cdot 10^{-3}$	92

Tab. 1 - Valori e livelli limite delle accelerazioni complessive ponderate in frequenza validi per l'asse z.

	a (m/s ²)	L (dB)
aree critiche (*)	$3.6 \cdot 10^{-3}$	71
abitazioni (notte)	$5.0 \cdot 10^{-3}$	74
abitazioni (giorno)	$7.2 \cdot 10^{-3}$	77
uffici	$14.4 \cdot 10^{-3}$	83
fabbriche	$28.8 \cdot 10^{-3}$	89

Tab. 2 - Valori e livelli limite delle accelerazioni complessive ponderate in frequenza validi per l'asse x e y.

(*) Nota - Per aree critiche si intendono le camere operatorie ospedaliere, i laboratori, i locali in cui si svolgono lavori manuali delicati, ecc.

Per la misura e i valori limite delle vibrazioni impulsive si fa riferimento all'appendice della stessa norma UNI 9414/90 (Tab. 3)

	<i>asse z (m/s²)</i>	<i>assi x e y (m/s²)</i>
<i>aree critiche (*)</i>	$5 \cdot 10^{-3}$	$3.6 \cdot 10^{-3}$
<i>abitazioni (notte)</i>	$7 \cdot 10^{-3}$	$5 \cdot 10^{-3}$
<i>abitazioni (giorno)</i>	0,30	0.22
<i>uffici e fabbriche</i>	0,64	0.46

Tab. 3 – Valori limite delle accelerazioni complessive ponderate in frequenza validi per le vibrazioni impulsive.

(*) Nota – Per aree critiche si intendono le camere operatorie ospedaliere, i laboratori, i locali in cui si svolgono lavori manuali delicati, ecc.

Tali limiti vanno adottati se il numero N di eventi impulsivi giornalieri non è maggiore di 3.

Nel caso si manifestino più di 3 eventi impulsivi giornalieri, i limiti fissati per le abitazioni (di giorno), per gli uffici e le fabbriche vanno diminuiti in base al numero di eventi e alla loro durata, moltiplicandoli per un FATTORE CORRETTIVO F.

Nessuna riduzione va applicata alle aree critiche e alle abitazioni (di notte).

Nel caso di impulsi di durata inferiore ad 1 s, si pone $F=1.7 N^{-0.5}$; nel caso di impulso di durata superiore a 1 s, si pone $F=1.7 N^{-0.5} t^{-k}$ con $k= 1.22$ per pavimenti in calcestruzzo e $k=0,32$ per pavimenti in legno.

Qualora i limiti così calcolati risultassero minori dei limiti previsti per le vibrazioni di livello costante dovranno essere adottati come limiti questi ultimi valori».

Capo VII - Radiazioni non ionizzanti

Art. 100

ESPOSIZIONE DELLA POPOLAZIONE A CAMPI ELETTROMAGNETICI GENERATI DA FREQUENZE E.L.F.

In relazione al possibile rischio cancerogeno associato all'esposizione a campi elettromagnetici a 50/60 Hz, evidenziato in numerosi studi epidemiologici, ed in accordo con le indicazioni dell'Istituto Superiore di Sanità, ovunque sia tecnicamente fattibile ed a condizioni ragionevoli deve essere perseguito l'obiettivo generale di una riduzione dell'esposizione.

Nei progetti di realizzazione di nuovi elettrodotti, nella definizione degli strumenti urbanistici e nella costruzione di nuovi edifici, deve essere perseguito l'obiettivo della minimizzazione dell'esposizione a campi magnetici, particolarmente per gli ambienti destinati all'infanzia.

Nella programmazione di nuovi elettrodotti dovrà, in via prioritaria, prevedersi il loro interrimento.

In edifici esistenti, nei quali i livelli di esposizione risultano largamente superiori (almeno dieci volte) a quelli mediamente riscontrabili (0,2 μ T) in ambienti analoghi situati lontani da sorgenti di radiazioni non ionizzanti generati alla frequenza nominale di 50 Hz da impianti di trasporto, trasformazione e distribuzione dell'energia elettrica, devono essere pianificati interventi di riduzione dei livelli di esposizione; tali interventi devono essere attuati entro lo stesso termine fissato dal DPCM 23.4.1992 in relazione al completamento dei programmi di risanamento.

Le nuove cabine di trasformazione MT/BT, ferme restando le distanze minime previste dal D.M. 16.01.1991, non devono essere di norma collocate all'interno di edifici che prevedano la permanenza prolungata di persone.

Art. 101

COMUNICAZIONI CONCERNENTI L'IMPIEGO DI APPARECCHIATURE EMITTENTI RADIAZIONI NON IONIZZANTI

Chiunque impieghi apparecchiature emittenti radiazioni non ionizzanti a scopo terapeutico, di estetica o per disinfezione e sterilizzazione deve darne comunicazione corredata delle informazioni riportate in allegato al presente regolamento entro venti giorni dall'installazione dell'apparecchiatura, al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL competente per territorio.

Limitatamente alle apparecchiature già installate ed in uso, non ancora comunicate, dovrà essere data comunicazione entro 90 gg. dalla data di entrata in vigore del presente regolamento.

Al fine della tutela della salute pubblica dal rischio radiazioni non ionizzanti, chiunque intenda installare o modificare impianti di teleradiocomunicazione con potenza del sistema irradiante maggiore di 50 W e impianti fissi per telefonia deve darne comunicazione al Comune almeno 45 giorni prima, allegando il parere del Dipartimento di Prevenzione la cui richiesta dovrà essere corredata delle informazioni riportate in allegato al presente regolamento.

Capo VIII - Fitofarmaci

Art. 102

RILEVAZIONE VENDITA FITOFARMACI

Gli esercizi di vendita e di deposito di fitofarmaci devono essere autorizzati ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. 1255/1968 ed essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 15 del 30.4.1993.

I titolari degli esercizi di vendita di fitofarmaci hanno l'obbligo di comunicare al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica i dati relativi alla vendita dei fitofarmaci stessi con cadenza semestrale secondo le scadenze previste dalla normativa vigente.

Nella comunicazione dovranno essere riportate le seguenti indicazioni:

- Nome commerciale
- Numero di registrazione
- Categoria tossicologica
- Quantità venduta

Il rilascio del certificato di abilitazione alla vendita di cui all'art. 11 del D.P.R. 1255/1968 e la vidimazione del registro di carico e scarico dei fitofarmaci previsto dall'art. 22 del suddetto D.P.R. sono effettuati dal Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 103

MODALITA' D'USO DEI FITOFARMACI

Chiunque utilizza fitofarmaci nel territorio comunale, dovrà osservare le seguenti norme per la detenzione e l'uso degli stessi:

- a) i prodotti devono essere conservati fino al momento dell'uso in un armadio chiuso a chiave o in idoneo locale non accessibile ai minori o alle persone estranee all'azienda, in cui non devono essere immagazzinate sostanze alimentari e/o mangimi.
Tale locale, non collocabile in piani interrati e/o seminterrati, dovrà essere dotato di impianto elettrico a norme, pareti e superfici uniformi e lavabili, soglia costruita in modo da evitare la fuoriuscita di liquidi o l'ingresso di acqua, cartello indicente il numero telefonico del Pronto Intervento e del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica.
I fitofarmaci non devono essere immagazzinati a contatto di pareti e pavimenti;
- b) qualsiasi sperimentazione implicante l'uso di fitofarmaci su matrice vegetale, deve essere preceduta dalla comunicazione di legge, ai sensi del D.P.R. 1255/1968 e del D.Lvo 194/1995. I reflui biologici (vegetali trattati) possono essere smaltiti sul terreno di coltura in loco oppure presso gli scarichi o impianti di compostaggio autorizzati. I residui chimici (soluzioni antiparassitarie non utilizzate) devono essere smaltiti presso centri autorizzati o presso le ditte produttrici.
- c) la copia per l'acquirente dei moduli per l'acquisto di cui all'allegato "2" del D.P.R. 1255/1968, , dovranno essere conservati per tre anni dalla data di acquisto ed esibiti a richiesta dell'autorità competente;
- d) durante i trasferimenti del mezzo irroratore lungo le strade non dovrà avvenire alcuna perdita di prodotto;
- e) il prelievo in corsi superficiali o falde, dell'acqua necessaria alla diluizione del formulato, è consentito solo con mezzi che garantiscano la non immissione di principio attivo nella fonte idrica da cui si vuole attingere. Le maniche necessarie al prelievo dell'acqua per la preparazione delle soluzioni non debbono mai essere usate per il travaso delle soluzioni già preparate in altri

recipienti o mezzi irroranti. La preparazione estemporanea della soluzione dei fitofarmaci deve essere fatta in appositi recipienti da adibire esclusivamente a tali usi e da tenersi al riparo da persone ed animali;

- f) durante la preparazione delle miscele e la loro utilizzazione devono essere attuate tutte le cautele atte ad evitare rischi di carattere sanitario sia a terzi che allo stesso operatore.

A tal fine si deve:

1. apporre cartelli con l'avvertenza "terreno o alberi trattati con prodotti velenosi";
2. evitare che irrorando colture o alberi vicini a strade o a case queste vengano bagnate dalla nube contenente il fitofarmaco o che vengano raggiunte da esalazioni nocive;
3. avvertire preventivamente, in caso di vicinanza a case o a strade, gli abitanti in modo che gli stessi possano per maggior sicurezza ritirare la biancheria stesa, chiudere le finestre, coprire gli ortaggi in produzione, ecc;
4. non eseguire il trattamento nelle giornate ventose;
5. interrompere il getto appena terminato il trattamento dell'area interessata;
6. controllare rigorosamente il rispetto dei tempi di carenza prescritti dalla legge per i diversi principi attivi e riportati nelle istruzioni allegata alle confezioni dei fitofarmaci;
7. evitare di mangiare o fumare durante le operazioni;
8. adoperare indumenti idonei, guanti, occhiali, maschere a filtro e quant'altro eventualmente prescritto nelle avvertenze e modalità d'uso riportate nell'etichetta allegata alla confezione del prodotto usato e provvedere, a lavoro ultimato, ad un'accurata pulizia della persona e alla custodia adeguata degli abiti da lavoro e degli attrezzi;
9. evitare i trattamenti con fitofarmaci molto tossici, tossici e nocivi nei centri abitati, così come definito dal Codice della strada e ad una distanza non inferiore a m 100 dal confine tra zona agricola e edificata definita dal PRG. Nella fascia di 100 metri sopraindicata è consentita la sola irrorazione manuale. Analogamente, per qualsiasi classe di fitofarmaci, l'irrorazione della fascia di terreno della larghezza di metri 20 confinante con case, cortili o altrui proprietà, potrà essere effettuata solo manualmente;
10. evitare i trattamenti nelle zone di rispetto dei punti di captazione delle acque potabili, così come previsto dall'art. 6 D.P.R. 236/1988;
11. evitare le irrorazioni con prodotti insetticidi e acaricidi in periodo di fioritura; prima delle irrorazioni deve essere effettuato lo sfalcimento delle eventuali erbe spontanee in fioritura sottostanti alle colture arboree da trattare nonché l'asportazione della massa sfalciata ovvero l'essiccamento della stessa a protezione degli insetti impollinatori;
12. effettuare operazioni agronomiche solo dopo 24 ore dal trattamento;
13. versare in corsi d'acqua superficiali, in maceri o fossi asciutti o sul terreno, ecc. le rimanenze delle soluzioni non utilizzate e le acque di lavaggio degli atomizzatori o di qualsiasi altro mezzo irrorante, dei recipienti adibiti alla preparazione delle soluzioni e dei contenitori di fitofarmaci;
14. raccogliere i teli in nylon usati per pacciamatura dei terreni trattati con bromuro di metile e smaltiti mediante termodistruzione in impianti autorizzati;
15. presso tutte le aziende agricole dovrà essere presente, puntualmente compilato, un registro dei trattamenti e documentazione delle condizioni, tempi e modalità d'uso dei fitofarmaci. Tale registro potrà essere usato dalla autorità sanitaria come documentazione formale ai fini di legge in occasione di riscontri analitici sul rispetto delle prescrizioni di cui sopra (tempi di carenza, colture ammesse, ecc.);
16. smaltire i contenitori vuoti di fitofarmaci tramite centri autorizzati.

Qualora il trattamento riguardi colture o alberi insistenti sulla pubblica via o su terreni di proprietà di enti pubblici (scuole, giardini pubblici, luoghi di cura e/o di soggiorno, ecc.) l'esecuzione delle disposizioni di cui al punto f) sarà a carico dell'ente pubblico committente.

L'eventuale inosservanza delle cautele sopra descritte sarà imputata all'operatore, eventualmente in solido con il proprietario del terreno e con l'acquirente del fitofarmaco. Ai sensi

del D.P.R. 1255/1968 tutti gli utilizzatori di fitofarmaci devono essere in possesso di regolare patentino di abilitazione all'uso previsto dal D.P.R. 1255/1968.

TITOLO III

IGIENE DEGLI ALIMENTI

Capo I - Disposizioni generali

Art. 104

VIGILANZA, PREVENZIONE ED INFORMAZIONE

I Servizi del Dipartimento di Prevenzione, per quanto di competenza, esercitano la vigilanza igienica, la prevenzione e informazione alle imprese e ai consumatori sulla produzione e il commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione o comunque impiegata per la preparazione dei prodotti alimentari, sui recipienti, contenitori e imballaggi nonché sui locali, impianti, macchinari e utensili destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto degli stessi e sul personale.

Le merci detenute in mostra negli esercizi o aree aperte al pubblico, o situate nei locali di deposito e di preparazione, sono sempre e comunque considerate in vendita o destinate alla somministrazione.

Art. 105

CAMPIONI UFFICIALI E DI SAGGIO

I campioni per le analisi di laboratorio possono essere ufficiali o di saggio.

Il campione ufficiale è prelevato con le tecniche e metodiche prescritte dalle norme vigenti.

Il campione di saggio è prelevato con la sola osservanza delle norme tecniche e viene effettuato per seguire, a scopo puramente conoscitivo e di studio, i processi produttivi dei singoli alimenti in fase di lavorazione e per individuare, nel più breve tempo possibile, l'agente eziologico in caso di avvelenamento o tossinfezione alimentare, quando non sia possibile prelevare campioni ufficiali, al fine di effettuare un efficace intervento sanitario.

Il campione di saggio, non garantendo i diritti di difesa, va quindi riservato a situazioni particolari e circoscritte, per le quali necessita una procedura veloce e una risposta a breve termine.

Per i campioni di saggio è sufficiente redigere il verbale di prelevamento della merce per le esigenze amministrative del servizio.

Copia del verbale di prelevamento verrà rilasciata all'esercente.

Art. 106

PROVVEDIMENTI IN CASO DI CARENZE IGIENICHE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Qualora vengano riscontrate carenze, inconvenienti, irregolarità di gestione dei locali, delle attrezzature e della loro conduzione e/o condizioni tali da provocare la presenza di esalazioni, fumi o

rumori che possono causare disturbo o molestia, i Servizi del Dipartimento o dell'ARPA, secondo le rispettive competenze, possono proporre al Comune ordinanza di:

- a) eliminazione degli inconvenienti, proponendo un termine di tempo;
- b) sospensione dell'attività dell'esercizio, per la tutela della salute pubblica, fino al ristabilimento della normalità dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente in materia;
- c) revoca o sospensione, parziale o totale, dell'autorizzazione sanitaria.

I provvedimenti di cui ai punti (b) e (c) vengono adottati indipendentemente e senza pregiudizio di eventuale azione penale o sanzione pecuniaria amministrativa, quando i fatti costituiscono pericolo per la salute pubblica.

Art. 107

PERSONALE ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE E DISTRIBUZIONE DI ALIMENTI

Il personale addetto, anche temporaneamente, alla manipolazione e distribuzione di sostanze alimentari e bevande è tenuto ad essere munito di libretto di idoneità sanitaria ai sensi dell'art. 14 della L. 283/1962 e dell'art. 37 del DPR 327/1980.

Il personale addetto alla manipolazione e distribuzione di qualsiasi sostanza o prodotto alimentare che si consumi senza "previa cottura" o lavaggio o sbucciatura non può essere contemporaneamente addetto a compiti di cassa, a meno che non vengano usati idonei strumenti di contatto con gli alimenti.

Gli addetti, muniti del previsto libretto di idoneità sanitaria, devono indossare idonee sopravvesti e copricapo chiari che devono rimanere sul luogo di lavoro e riposti in idonei armadietti a doppio scomparto in materiale lavabile e disinfettabile. E' vietato allontanarsi dai luoghi di lavoro con la sopravveste usata durante l'attività.

Art. 108

ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO DI PRODOTTI ALIMENTARI

Fatto salvo gli esercizi di vendita di prodotti alimentari per i quali è espressamente prevista l'autorizzazione sanitaria a sensi di specifiche normative, chiunque intenda iniziare, ampliare o modificare, sia nella struttura che nell'assortimento merceologico, trasferire in altra sede, una attività di vendita al dettaglio del settore alimentare e/o uno spaccio aziendale per la distribuzione di alimenti e bevande a favore dei dipendenti e/o utenti di enti o imprese deve presentare al Comune comunicazione di inizio attività dichiarando nella stessa il rispetto dei requisiti previsti dagli artt. 111, 112 e 113 del presente regolamento.

Il Comune trasmette al Dipartimento di Prevenzione, entro trenta giorni dal ricevimento, la comunicazione di inizio attività.

I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari e bevande sono disciplinati dall'art. 32 del DPR 327/1980.

Art. 109

**AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER STABILIMENTI-LABORATORI DI PRODUZIONE,
PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO, NONCHE' DEPOSITI
ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI E ESERCIZI PER LA
SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE E PER LA
VENDITA DI CARNI FRESCHE E CONGELATE**

Tutti gli esercizi di produzione, preparazione, confezionamento e distribuzione, compresi i piccoli laboratori annessi agli esercizi di vendita o di somministrazione di alimenti e bevande, i depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande (art. 231 TULLSS) devono essere autorizzati ai sensi dell'articolo 2 della L. 283/1962.

Le modalità di inoltro al Comune delle domande di Autorizzazione Sanitaria ed il rilascio delle autorizzazioni, disciplinate rispettivamente dagli artt. 26 e 27 del DPR 327/1980, sono indicate in allegato.

In particolare, nei casi di "subingresso", qualora il richiedente attesti nella domanda l'assenza di sostanziali modifiche strutturali o di modifiche tecnologiche o di variazioni di attività, si dovrà procedere, sulla base della dichiarazione del soggetto interessato, all'aggiornamento dell'Autorizzazione sanitaria precedentemente rilasciata.

Gli atti autorizzativi emanati dal Comune devono essere trasmessi in copia al Dipartimento di Prevenzione per gli adempimenti di competenza.

Ai sensi delle norme di recepimento delle specifiche Direttive Comunitarie sono soggetti alle relative autorizzazioni sanitarie previste da normative speciali:

1. impianti di macellazione;
2. laboratori di sezionamento carni;
3. laboratori di produzione/preparazione prodotti a base di carne comprese paste farcite o ripiene di carne, piatti cucinati a base di carne;
4. laboratori di produzione carni macinate e preparazioni di carne;
5. depositi di carni ;
6. salumifici, lavorazione grassi e ciccioli, budellerie;
7. laboratori per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca;
8. stabilimenti per la lavorazione di prodotti d'uovo;
9. deposito, lavorazione e commercializzazione all'ingrosso di prodotti ittici e molluschi eduli lamellibranchi;
10. laboratori di produzione di alimenti a base di latte (latticini) o di composti di latte (gelati)

Art. 110

**ADEGUAMENTO DELLE ATTIVITA' GIA' ESISTENTI DI PRODUZIONE, COMMERCIO E
SOMMINISTRAZIONE DELLE SOSTANZE ALIMENTARI AI REQUISITI
PREVISTI DAL PRESENTE REGOLAMENTO**

Tutte le attività già provviste di autorizzazione sanitaria ai sensi della vigente normativa, nonché gli esercizi di vendita al minuto già muniti di autorizzazione amministrativa e di altra documentazione attestante l'idoneità igienico-sanitaria dei locali e delle attrezzature, entro il termine stabilito dal

precedente art. 9, dovranno entrare in possesso dei requisiti strutturali previsti dal presente regolamento, o averne ottenuto deroga ai sensi dell'art. 5, salvo situazioni di particolare rischio igienico-sanitario, per le quali l'Autorità Sanitaria locale, su proposta dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione, può prevedere tempi più ristretti di adeguamento.

Per le attività esistenti sopra indicate, l'Autorità Sanitaria, previo parere dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione, potrà consentire:

1. deroghe alle altezze minime dei locali, quando sia garantito idoneo ricambio d'aria;
2. deroghe alle superfici di alcuni ambienti (cucina, dispensa, unità igieniche, spogliatoi) in esercizi di tipologia I art. 114 del presente regolamento, purchè a menù limitato;
3. deroghe al numero di servizi igienici per il pubblico, laddove le condizioni dei locali non consentano l'adeguamento, per motivi urbanistici, per rispetto di tradizioni storiche locali e per garantire pubblici locali in zone con scarsa densità di strutture di servizio;
4. deroghe alle superfici dei laboratori compatibilmente con la capacità produttiva.

Capo II - Igiene dei locali e delle attrezzature per la conduzione degli esercizi di produzione, deposito, vendita e somministrazione di alimenti e bevande

Art. 111

REQUISITI IGIENICO-SANITARI COMUNI A TUTTI GLI ESERCIZI

I locali, fatto salvo quanto previsto al precedente art. 110, dovranno, in relazione all'attività svolta, possedere i seguenti requisiti:

- a) pavimenti realizzati in materiale lavabile e disinfettabile che nei laboratori deve risultare anche antisdrucciolo;
- b) pareti dei locali di lavorazione, vendita e dei servizi igienici realizzate in materiale lavabile, disinfettabile e di colore chiaro fino ad una altezza minima di m 2;
- c) idonei sistemi di ventilazione naturale in tutti i locali. Ove ciò non sia possibile, potrà essere consentita aerazione artificiale con le caratteristiche previste dalla normativa vigente;
- d) aperture con l'esterno dotate di dispositivi atti ad evitare l'ingresso di mosche e roditori;
- e) unità igieniche, ad uso esclusivo del personale, ubicate all'interno dell'esercizio, distinte per sesso quando il numero degli addetti sia superiore a 10.

Per unità igienica si intende un locale suddiviso in:

1. locale destinato ad accogliere wc di superficie minima pari a mq 1,2 con lato minore non inferiore a m. 0,9;
 2. antibagno di pari superficie minima, dotato di lavabo con comando a pedale o elettrico per l'erogazione dell'acqua calda e fredda, di erogatore di sapone liquido o in polvere, di asciugamani monouso o ad emissione di aria, con porta dotata di chiusura automatica.
- f) vano spogliatoi con superficie non inferiore a mq 2, e comunque dimensionato in rapporto al numero degli addetti, dotato di armadietti individuali a due scomparti per la custodia rispettivamente degli abiti civili e da lavoro (qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso anche per uso spogliatoio). Gli spogliatoi devono essere distinti per sesso quando il numero degli addetti sia superiore a 5.
 - g) un apposito reparto o armadietto per il deposito delle attrezzature occorrenti per le pulizie (qualora il locale destinato ad antibagno sia di ampiezza adeguata sarà consentito l'utilizzo dello stesso per il suddetto armadietto);
 - h) congrua dotazione di contenitori per i rifiuti solidi, lavabili e disinfettabili, dotati di sacco impermeabile e muniti di coperchio a tenuta, con comando di apertura a pedale.
 - i) idonei sistemi di aspirazione sui punti di cottura che determinano emissione di vapori o fumi canalizzati in canne di esalazione, ad uso esclusivo, conformi alla normativa vigente in materia;
 - j) dotazione di acqua potabile proveniente da acquedotto pubblico o, in caso di impossibilità, da sistema di allacciamento autonomo con controllo semestrale delle acque secondo quanto previsto dal DPR 236/1988 (tipo C 3);
 - k) di vetrine di esposizione degli alimenti non confezionati apribili solo dalla parte dell'addetto;
 - l) banco di vendita con ripiano di materiale inalterabile, impermeabile e lavabile, dotato di rialzo di vetro quando vi si espongono in mostra o comunque vi si vendano alimenti non protetti da involucro proprio e che normalmente si consumano senza preventivo lavaggio o sbucciatura;

- m) vetrine a temperatura controllata, celle frigorifere e tutte le attrezzature di frigo conservazione dotate di termometro per la rilevazione della temperatura, possibilmente a lettura esterna;
- n) deposito o magazzino di dimensioni adeguate in possesso dei sopra citati requisiti.

Per i punti e gli esercizi di vendita è consentita l'ubicazione a distanza dei locali di cui alla lettera n), purchè il trasporto delle sostanze deperibili avvenga con modalità tali da non pregiudicare la salubrità dell'alimento.

Per i locali adibiti ad attività agrituristiche si rimanda all'articolo 126 del presente regolamento.

Art. 112

MODALITÀ DI MANUTENZIONE E CONDUZIONE DEGLI ESERCIZI

Gli esercizi ove si tengono in deposito, si lavorano, si trasformano, si producono o comunque si manipolano, si vendono o si somministrano prodotti alimentari debbono rispettare le norme attuative previste dal D.Lgs. 155/1997, e comunque debbono: *allegato delle 193/07*

- a) essere costantemente tenuti in ordine ed in accurato stato di pulizia;
- b) avere le strutture murarie, l'arredamento, le attrezzature, gli utensili e le suppellettili sempre in buono stato di manutenzione, pulizia e funzionalità;
- c) essere sottoposti a trattamenti di disinfezione e di disinfestazione in relazione alle esigenze ed alla conduzione dell'esercizio;
- d) conservare ed esporre i prodotti alimentari di genere diverso in reparti o scomparti distinti al fine di evitare contaminazione crociata. Tali prodotti dovranno essere comunque separati da quelli non alimentari;
- e) garantire una accurata pulizia dei locali e delle attrezzature al termine di ogni ciclo lavorativo o comunque prima dell'inizio del ciclo lavorativo successivo.

Negli esercizi è vietato:

- a) l'uso diverso da quelli per i quali sono stati autorizzati;
- b) tenere macchinari, arredi, utensili, oggetti, o altro materiale in disuso ovvero non strettamente attinente all'attività e utilizzare segatura o altro materiale simile;
- c) tenere al di fuori dei banchi frigoriferi gli alimenti che debbono essere conservati e venduti a temperatura controllata;
- d) esporre anche all'interno dei locali gli alimenti non confezionati che possono essere soggetti ad inquinamento non eliminabile mediante le normali operazioni di lavaggio, sbucciatura ecc, la merce che può essere esposta deve comunque essere collocata ad almeno cm 50 dal suolo. I prodotti alimentari che si consumano senza cottura o sbucciatura e, di norma, senza preventivo lavaggio, debbono essere tenuti in apposite vetrine o vassoi con coperchio o altro idoneo mezzo di protezione (pellicola, alluminio, ecc.) che ne garantiscano la protezione dalla polvere o dagli insetti e distribuiti dal personale addetto con pinze, palette, forchette e simili.
- e) l'autoservizio da parte del pubblico di prodotti non confezionati se non con l'utilizzo di idonei strumenti (guanti a perdere, sacchetti, ecc.) per il prelievo della merce;
- f) esporre alimenti all'esterno dei locali. L'esposizione all'esterno può essere consentita unicamente per prodotti ortofrutticoli avendo cura di mantenere sollevata la merce ad una altezza di almeno cm 50 dal piano di calpestio. Su ogni contenitore deve essere esposto un cartellino facilmente leggibile con la seguente dicitura "Non toccare la merce". Sarà cura del titolare fare rispettare il divieto;

- g) accettare la consegna delle merci mediante il deposito delle stesse davanti alla porta d'ingresso in orario precedente l'apertura dell'esercizio;
- h) depositare sulla pubblica via i vuoti a perdere;
- i) l'accesso e la detenzione, sia pure occasionale, di animali domestici;
- j) fumare nei locali di preparazione degli alimenti;
- k) utilizzare carta e/o imballaggi non "specifici per alimenti".

I reparti o settori destinati a prodotti non alimentari debbono essere tenuti distinti e separati dai reparti di alimentari.

All'interno dei locali di vendita possono essere tenute uova solamente confezionate da centri di imballaggio autorizzati. In caso di imballaggio di grandi dimensioni le uova possono essere esposte e vendute allo stato sfuso purché sia visibile l'indicazione del centro di imballaggio autorizzato di provenienza e la data di confezionamento.

Art. 113 REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI DEPOSITO ALL'INGROSSO E REQUISITI DEGLI ESERCIZI DI VENDITA

I requisiti degli esercizi di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari sono fissati dall'art. 30 del DPR 327/1980 e successive integrazioni e modificazioni.

Gli esercizi di vendita al dettaglio e all'ingrosso debbono possedere le caratteristiche previste dagli artt. 111 e 112 del presente Regolamento.

Gli esercizi per alimentari con superficie di vendita complessiva uguale o superiore a mq 400 dovranno essere dotati di servizi igienici per gli utenti, distinti per sesso, aventi le caratteristiche previste all'art. 111 lett. e) del presente Regolamento.

Art. 114 CLASSIFICAZIONE E REQUISITI DEGLI ESERCIZI PUBBLICI DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Ai soli fini della determinazione dei requisiti igienico-sanitari i pubblici esercizi sono così classificati:

- 1) Esercizi di ristorazione classica (ristoranti, pizzeria, trattoria, osteria, tavola calda, ecc.): sono caratterizzati da un ciclo completo di preparazione alimenti a gamma più o meno vasta.
- 2) Esercizi di piccola ristorazione ("brasserie", pub, "creperie") con manipolazione limitata a: porzionamento, frazionamento ed eventuale pulizia/lavaggio verdure e frutta. In tali esercizi è possibile effettuare: la cottura di paste/risi prelevati da confezioni originali chiuse, provviste di idonea etichettatura, conditi con ingredienti preconfezionati, la finitura di alimenti precotti confezionati e la somministrazione di gastronomia preparata in laboratori autorizzati.
- 3) Esercizi a prevalente somministrazione di bevande (anche superalcoliche) e/o di alimenti (panini e affini, pasticceria) con eventuale finitura di brioches surgelate con uso di forni a microonde e di prodotti preparati estemporaneamente da apparecchi a distribuzione automatica:
 - 3a) Esercizi di cui al punto 3), dotato di zona o vano laboratorio di almeno 5 mq: oltre a quanto ammesso al punto 3), possono preparare e somministrare cibi freddi quali: salumi, formaggi, sottaceti,

insalate (di riso, di verdure, di mare, insalata russa, insalate fantasia) con divieto di cottura sul posto degli ingredienti utilizzati per la loro preparazione. Preparazione e somministrazione di minestre surgelate precotte in confezioni monodose che necessitano solo di riscaldamento in piccoli forni, con l'uso di sola stovigliera a perdere.

3b) Esercizi di cui al punto 3) dotato di vano laboratorio di almeno 10 mq: oltre a quanto sopra possono utilizzare stovigliera tradizionale se dotati di idonea attrezzatura di lavaggio.

3c) Esercizi di cui al punto 3) dotato di un vano laboratorio di almeno 15 mq: oltre a quanto indicato ai punti precedenti, possono preparare verdura alla griglia, patatine fritte, cottura alla piastra o alla griglia di carne già porzionata pronta per la cottura con l'impiego di stoviglie tradizionali in presenza di idonee attrezzature di lavaggio.

Fatto salvo il rispetto della normativa vigente in materia di igiene dei locali di lavoro e dell'art. 111 del presente Regolamento, i requisiti per gli esercizi sopracitati di nuova costruzione sono i seguenti:

TIPOLOGIA 1

Gli esercizi appartenenti alla tipologia 1 devono essere dotati di locale cucina di superficie minima pari a mq 20, rinviando per gli esercizi esistenti a quanto previsto all'art. 110 del presente Regolamento, al netto del locale dispensa e degli eventuali locali lavaggio stoviglie e settori di raccordo. Oltre i 50 posti a sedere l'aumento dimensionale della cucina sarà commisurato a mq 0,25 per posto compresi quelli eventualmente autorizzati in aree esterne. La cucina dovrà essere realizzata in modo da non creare percorsi di ritorno rispetto al flusso del processo di sanificazione dell'alimento.

Nei locali cucina dovranno essere previsti:

- a) settori separati o locali distinti e tra loro raccordati per le varie attività (lavaggio verdure, taglio e preparazione carni rosse, taglio e preparazione carni bianche, pulizia e preparazione pesce, produzione di preparati con uso di uova in guscio, ecc.);
- b) un locale o area ben definita esclusivamente adibita alla eventuale preparazione di pasta fresca;
- c) un locale o area, ben definita, esclusivamente adibito alle operazioni di lavaggio stoviglie dotato di lavastoviglie con relativa cappa di aspirazione ove ritenuta necessaria dal Dipartimento di Prevenzione;
- d) lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio e ai pasti somministrati, muniti di rubinetti con comando a pedale o elettrico di acqua calda e fredda e asciugamani monouso;
- e) idoneo numero di lavandini lavamani muniti di rubinetti con comando a pedale o elettrico di acqua calda e fredda, distributore automatico di sapone e asciugamani monouso, ove per motivi strutturali non sia possibile l'installazione di almeno un lavamani, almeno uno dei lavelli dovrà essere corredato di distributore automatico di sapone;
- f) numero adeguato di piani di lavoro in acciaio o ricoperti in materiale impermeabile, duro, compatto, facilmente lavabile e disinfettabile, realizzato in conformità alle disposizioni di legge sugli oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari, distinti per tipologia di prodotti onde evitare contaminazioni crociate;
- g) idonee attrezzature per il taglio (dotate di manici con materiale plastico) per la triturazione e la miscelazione facilmente smontabili per la totale pulizia quotidiana;
- h) cappe aspiranti adeguate per la raccolta di prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla preparazione e cottura dei cibi. L'impianto di captazione ed espulsione di prodotti della combustione

deve essere realizzato secondo quanto previsto dal punto 6 dell'articolo 111 del presente Regolamento. All'impianto di estrazione ed evacuazione dei fumi, vapori e odori di cottura dovrà essere abbinato un impianto di reintegro d'aria esterna da prelevarsi in zona pulita; l'aria in ingresso dovrà essere riscaldata nel periodo invernale ed immessa nel locale in modo da non creare dannose o fastidiose correnti d'aria per gli operatori ove ritenuto necessario dal Dipartimento di Prevenzione.

Gli esercizi devono inoltre essere dotati di locale dispensa adeguatamente dimensionato in base alla potenzialità degli stessi e al tipo di approvvigionamento delle derrate alimentari con superficie non inferiore a mq 10. In detta dispensa, avente preferibilmente un accesso diretto dall'esterno per l'approvvigionamento delle derrate e dislocata preferibilmente allo stesso piano del locale cucina, devono essere conservate solo le sostanze alimentari utilizzabili nelle preparazioni di cucina. I valori microclimatici del locale (temperatura e umidità in particolare) dovranno essere tali da garantire la corretta conservazione di tutti gli alimenti stoccati.

Il locale dispensa dovrà inoltre avere pareti intonacate e tinteggiate con vernice lavabile fino all'altezza di carico e comunque non inferiore a m 2, ed essere attrezzato con scaffalature e piani lisci e lavabili che garantiscano una disposizione ordinata delle merci, che dovranno essere comunque sollevate dal pavimento. Gli armadi e/o celle frigorifere distinte fisicamente o in zone ben delimitate per generi merceologici, ad eccezione delle carni per le quali va previsto armadio e/o cella frigorifera distinta, dovranno essere dotati di termometro possibilmente a lettura esterna. L'esercizio può essere dotato di un vano apposito denominato cantina per la conservazione di vini e bevande.

Dovranno essere presenti una o più sale da pranzo, in cui la distribuzione dei tavoli e delle sedie sia tale da consentire al consumatore una comoda assunzione dei cibi ed al personale una agevole attuazione del servizio; in ogni caso dovrà essere assicurata una superficie di almeno mq 1,2 per ciascun posto a tavola. In detto spazio saranno conteggiate anche le aree a disposizione esterne al locale, che dovranno essere autorizzate allo scopo.

L'esercizio di pizzeria, caratterizzato dalla sola preparazione e cottura al forno di pizze, è consentito anche nell'ambito dello stesso locale di somministrazione.

Gli esercizi in cui si attua l'autoservizio da parte dei consumatori devono avere un reparto attrezzato per l'esposizione, al riparo da agenti inquinanti, in modo che gli alimenti siano al contempo debitamente conservati al caldo o al freddo a seconda delle esigenze e facilmente prelevabili.

Tutti gli esercizi debbono essere forniti di servizi igienici a disposizione del pubblico aventi i requisiti previsti dall'art. 111 punto e) del presente Regolamento. Dovranno essere facilmente individuabili con apposite indicazioni, in numero adeguato alla capacità recettiva dell'esercizio, considerando come riferimento minimo i termini indicati nel seguente schema:

- A) fino a 150 posti: 1 lavandino e 1 w.c. per le femmine
1 lavandino e 1 w.c. per i maschi
- B) da 150 a 300 posti: 2 lavandini e 2 w.c. per le femmine
2 lavandini e 2 w.c. per i maschi
- C) oltre 300 posti: 3 lavandini e 3 w.c. per le femmine
3 lavandini e 3 w.c. per i maschi

Anche i servizi igienici destinati ai portatori di handicap, se non già aperti su vano di disimpegno, dovranno essere dotati di antibagno.

TIPOLOGIA 2

Gli esercizi di questa tipologia devono essere dotati di:

1. laboratorio di superficie adeguata al numero delle preparazioni autorizzate con le caratteristiche previste ai punti d), e), f), g), h) delle cucine dei locali di tipologia 1 in quanto applicabili, dotato di lavastoviglie;
2. almeno un vano o zona dispensa per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
3. servizi igienici a disposizione del pubblico in ragione di almeno:
un lavandino ed un wc per le donne, un lavandino ed un wc per gli uomini.

Gli esercizi con superficie di somministrazione inferiore a mq 60 esclusi i locali accessori, potranno essere dotati di un unico servizio igienico per il pubblico.

La sola finitura, di alimenti precotti, in confezioni monodose, idoneamente conservati potrà svolgersi in un retrobanco a vista protetto dall'accesso del pubblico, fornito di normali piani di appoggio lavabili e dotato delle necessarie attrezzature di finitura e conservazione.

Le preparazioni alimentari a base di verdure crude e di frutta dovranno essere svolte in un settore ben distinto dotato di lavello autonomo o vasca autonoma per il lavaggio di tali alimenti.

In assenza di un locale sgatteria separato e dotato di lavastoviglie, si dovranno utilizzare stoviglie a perdere.

TIPOLOGIA 3

Gli esercizi di questa tipologia devono essere dotati di:

- a) un locale dimensionato in rapporto alla superficie di somministrazione e al tipo di attività autorizzata da utilizzare come deposito;
- b) idonee attrezzature refrigeranti per la conservazione degli alimenti e delle bevande;
- c) almeno un lavello munito di rubinetto con comando non manuale di acqua calda e fredda e di asciugamani monouso;
- d) una lavastoviglie;
- e) servizi igienici per il pubblico in ragione di:
 1. esercizi di superficie massima pari a mq 60, esclusi locali accessori:
un lavandino e un w.c.;
 2. esercizi di superficie superiore a mq 60 esclusi i locali accessori:
un lavandino e un w.c. per le femmine, 1 lavandino e un w.c per i maschi.

Art. 115

CONGELAMENTO DEGLI ALIMENTI PRESSO I LOCALI DI RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA

L'autorizzazione sanitaria per i locali di ristorazione collettiva e pubblica, inclusi i centri di produzione pasti, comprende anche l'esercizio di ogni modalità di conservazione mediante il freddo, applicata agli alimenti prodotti nella struttura.

Tale pratica dovrà essere esplicitamente dichiarata all'atto della presentazione della domanda per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria e dettagliatamente descritta, relativamente a strumenti e procedure, nella scheda tecnica da allegarsi all'istanza.

Le attività già in possesso di autorizzazione sanitaria, che non hanno dichiarato al momento della presentazione della domanda la volontà di effettuare il congelamento degli alimenti, dovranno inoltrare istanza al Comune, ai sensi dell'art. 27, II comma lettere c) e d) del D.P.R. 327/1980 per l'ottenimento dell'integrazione dell'autorizzazione sanitaria.

Tale istanza dovrà essere debitamente integrata da scheda tecnica relativa alle caratteristiche dell'impianto (capacità di stoccaggio, presenza di termometri rilevatori a lettura esterna, potenzialità refrigerante, possibilità di conservazione separata di matrici di tipo diverso) e alla tipologia degli alimenti da congelare (materie prime, semilavorati, precucinati, precotti, prodotti finiti).

Le apparecchiature utilizzate per le attività di congelamento e di scongelamento, inserite nei locali destinati alla produzione alimenti e comunque idonei ai sensi dell'art. 28 DPR 327/1980, non devono costituire elemento negativo, sotto l'aspetto igienico sanitario, per l'organizzazione della restante attività oggetto di autorizzazione sanitaria.

Per l'attività di congelamento devono essere presenti almeno:

- a) apparecchiatura riconosciuta idonea per il congelamento, e, se del caso, per lo scongelamento dei prodotti.
- b) apparecchiatura frigorifera, diversa da quella utilizzata per il congelamento, da impiegare per la conservazione dei prodotti congelati, munita di adeguato strumento di rilevazione della temperatura e idonea ad assicurare l'ininterrotto mantenimento di una corretta temperatura di congelamento.

Le materie prime destinate alla produzione di alimenti congelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche.

Per la produzione di alimenti elaborati è inoltre ammesso l'impiego di componenti alimentari che, per loro natura, devono necessariamente essere stati sottoposti ad un precedente trattamento di conservazione, nonché l'utilizzo di semilavorati congelati.

Art. 116

REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI LABORATORI DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ALIMENTI

Fatte salve le norme di recepimento di direttive comunitarie inerenti comparti specifici, i laboratori di produzione alimenti, con l'eccezione delle pasticcerie nominate dall'articolo 117, oltre a quanto previsto dagli artt. 111 e 112 e da altre disposizioni del presente regolamento devono avere i seguenti requisiti:

- a) superficie minima di:
 - mq. 4 per laboratori annessi ad esercizi che effettuano la vendita di carne fresca e prodotti ittici;
 - mq. 10 per laboratori adibiti esclusivamente a porzionatura e confezionamento;
 - mq. 14 per laboratori di unica tipologia produttiva (gelaterie; produzione pasta fresca; piadina, ecc.);
 - mq. 20 per laboratori a tipologia plurima che presentano una produzione diversificata di alimenti (rosticceria, gastronomia, ecc.); qualora in questi laboratori venga prodotta anche pasta fresca dovrà essere previsto un locale o area ben definita all'uopo riservata;
- b) locali dispensa di almeno mq. 6.

Qualora i laboratori siano annessi ad esercizi di vendita, i locali di produzione devono essere nettamente separati dal locale di vendita.

Art. 117

REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER IL RILASCIO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA
PER LA PRODUZIONE DI PASTICCERIA DOLCE E SALATA

L'autorizzazione sanitaria comprende la preparazione di prodotti di pasticceria fresca e secca, dolce e salata.

La produzione di generi di pasticceria contempla la preparazione di prodotti di pasticceria fresca e secca, dolce e salata.

Le paste dolci preparate con impasto di farina lievitato, grassi ed oli, uova e zucchero ed eventualmente guarnite con marmellata, frutta secca, canditi e cioccolato, sono considerate paste dolci secche e possono essere prodotte senza specifica autorizzazione dai laboratori di panificazione.

Le paste dolci preparate, oltre che con gli ingredienti specificati al comma precedente, anche con latte, panna, creme, sono considerate paste dolci fresche e la loro produzione è subordinata al conseguimento della specifica autorizzazione per laboratorio di pasticceria.

I laboratori di pasticceria devono avere i seguenti requisiti:

- a) un locale esclusivamente destinato alla produzione di pasticceria, di superficie non inferiore a mq 20 riducibile a mq 10 qualora la lavorazione sia annessa ad un forno;
- b) un locale deposito per la conservazione, in spazi separati, di materie prime e prodotti finiti, dotato di attrezzature idonee, con superficie di almeno mq 6.

Art. 118

SOMMINISTRAZIONE IN AREE ESTERNE AD ESERCIZI PUBBLICI

Qualora per la somministrazione si intendano utilizzare aree esterne ai locali, tali aree devono essere:

- a) collocate in zona atta a proteggere il consumatore dalle emissioni da traffico veicolare, dalla polvere e simili;
- b) attrezzate in modo da proteggere da ogni contaminazione gli alimenti da somministrare e da garantire la conservazione degli stessi alle temperature previste dalle norme di legge ed in contenitori idonei facilmente lavabili e disinfettabili;
- c) fornite di idonea pavimentazione anche in cemento o asfalto e/o di pedane di sopraelevazione che comunque consentano le normali operazioni di pulizia e lavaggio.

Art. 119

CHIOSCHI

Per chiosco si intende una struttura fissa costruita in muratura, in legno o in altro materiale idoneo.

Tali strutture devono essere collocate, nel rispetto delle distanze stabilite dal Codice della Strada e al riparo da emissioni da traffico veicolare e da altre fonti di insalubrit , su fondi compatti (legno, cemento, asfalto) al fine di eliminare polverosit  e favorire la pulizia.

I chioschi devono essere approvvigionati di acqua corrente potabile e devono avere pavimento di materiale impermeabile unito e compatto e pareti lavabili, nonch  impianti di acqua corrente con lavabo, dotato di dispositivo con comando a pedale o elettrico di erogazione dell'acqua e idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi.

Devono inoltre essere dotati di un locale o reparto o armadietti da adibirsi a razionale deposito delle provviste e di frigorifero per la conservazione dei prodotti deperibili.

I chioschi in cui vengono preparati direttamente i prodotti da somministrare al pubblico devono rispondere, in quanto applicabili, ai requisiti previsti dal presente regolamento relativamente ai laboratori artigianali.

Art. 120

VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN AREE PUBBLICHE

I requisiti igienico sanitari delle aree di vendita e somministrazione di alimenti in aree pubbliche sono quelli definiti dall' O.M. 26/06/1995 e dal DL.vo 155/1997 e successive integrazioni e modificazioni.

Art. 121

PREPARAZIONE E VENDITA DI ALIMENTI SUI MEZZI MOBILI

E' ammessa la preparazione e vendita su mezzi mobili dei seguenti prodotti:

- patate fritte;
- tutti i prodotti freschi, congelati o surgelati cotti tramite frittura, arrostitura e grigliatura;
- croccante, zucchero filato, pop corn e crepes;
- panini, toast, piadine e affini.

Art. 122

REQUISITI DEI MEZZI MOBILI

I mezzi mobili devono essere adibiti esclusivamente all'uso autorizzato e debbono avere i requisiti previsti dall'O.M. 26/06/1995 e successive integrazioni e modificazioni e dal D.Lgs. 155/1997.

Art. 123

PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN STANDS GASTRONOMICI

Il rilascio dell'autorizzazione sanitaria per la somministrazione di alimenti in stands gastronomici è subordinata al possesso dei seguenti requisiti:

- a) il personale addetto, anche saltuariamente od occasionalmente, alla preparazione e/o somministrazione deve essere provvisto di Libretto di idoneità sanitaria;
- b) il locale e/o le aree di preparazione devono essere dotati di:
 1. superficie minima di 16 mq;
 2. pavimento uniforme e lavabile;
 3. pareti uniformi e lavabili;
 4. idonei sistemi di protezione anti-insetto sugli alimenti;
 5. disponibilità di acqua idonea al consumo;
 6. numero di lavelli in proporzione alla tipologia delle preparazioni;
 7. frigoriferi e/o freezer, muniti di termometro per la rilevazione della temperatura, con scomparti o contenitori nettamente separati per diverse tipologie di alimenti;
 8. scaffalature idonee o armadi per la tenuta di stoviglie ed utensili da cucina;
 9. piani di lavoro lavabili e disinfettabili;

10. contenitori con coperchio ad apertura a pedale per la raccolta di rifiuti solidi;
11. un servizio igienico anche nelle immediate vicinanze ad uso del personale.

Le strutture adibite a somministrazione devono essere:

- 1) adeguatamente protette dalla polvere e dalle intemperie;
- 2) dotate di eventuali banchi di esposizione e di somministrazione costruiti in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile; in caso di sostanze alimentari deteriorabili i banchi devono essere forniti di apparecchiature frigorifere; in ogni caso, i banchi devono essere muniti di adeguati sistemi in grado di proteggere gli alimenti da eventuali contaminazione degli avventori;
- 3) dotate di tavoli di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile o monouso;
- 4) dotate di bicchieri, posate e piatti monouso (conservati, prima dell'utilizzo, al riparo da ogni contaminazione, in appositi contenitori); è consentito l'uso di stoviglie non a perdere qualora sia disponibile una adeguata attrezzatura per il lavaggio, con macchina lavastoviglie;
- 5) dotati di idonei contenitori chiusi per la raccolta dei rifiuti sull'intera superficie;
- 6) dotate di un numero adeguato di servizi igienici per il pubblico.

Le acque di scarico devono essere smaltite in modo idoneo e adeguatamente documentato.
Gli oli di frittura dovranno essere raccolti in idonei contenitori e smaltiti presso ditte autorizzate.

Art. 124

STANDS GASTRONOMICI CON PREPARAZIONE LIMITATA DI ALIMENTI

Nel caso di manifestazioni con somministrazione di alimenti a basso rischio sanitario (crescentine, tigelle e simili) deve essere seguita la seguente procedura:

- richiedere autorizzazione sanitaria al Comune, con congruo anticipo, allegando una dichiarazione del possesso dei requisiti, di cui al precedente art. 123, compilata e sottoscritta dal responsabile della somministrazione, contenente informazioni sulla tipologia e provenienza delle materie prime utilizzate, degli alimenti prodotti, della conservazione degli stessi e dello smaltimento dei rifiuti.

Il Dipartimento di Prevenzione esprimerà il parere sulla base della documentazione trasmessagli dal Comune riservandosi di effettuare il sopralluogo durante la normale attività di vigilanza.

Art. 125

CIRCOLI E SCUOLE

Gli spazi dei circoli privati e degli Enti collettivi assistenziali così come definiti dall'art. 86 del R.D. 773/1931 - Testo Unico di P.S. - qualora effettuino la preparazione e/o somministrazione di alimenti e bevande ai propri soci sono soggetti alle disposizioni previste dal presente Regolamento, relativamente al tipo di autorizzazione sanitaria corrispondente.

In occasione di momenti ricreativi interni alle classi scolastiche è consentito agli alunni portare per la distribuzione ai compagni alimenti scarsamente deperibili a basso rischio igienico quali pasticceria secca o farcita con marmellate vegetali, pizzette, prodotti da forno salati non farciti con salse o maionese e bevande, utilizzando posaterie a perdere.

Art. 126 ATTIVITA' AGRITURISTICA

E' attività agrituristica quella definita dall'articolo 2 della L.R. 26/1994 e successive integrazioni e modificazioni.

Gli interventi di ristrutturazione sugli immobili destinati all'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale devono avvenire nel rispetto delle caratteristiche dell'edificio, conservandone l'aspetto complessivo e i singoli elementi architettonici; per il restauro e risanamento conservativo degli edifici rurali l'utilizzo dei locali a fini agrituristici è consentito anche in deroga ai limiti di altezza e ai rapporti di illuminazione e di aerazione previsti dalle normative vigenti.

I requisiti minimi da rispettare sono comunque i seguenti:

- a) altezza media, m 2,50;
- b) rapporto aero-illuminante 1/16:

I locali di ristorazione devono possedere i seguenti requisiti dimensionali minimi:

Cucina:

- 1) di almeno 12 mq nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
- 2) di almeno 20 mq, più un locale o area ben delimitata per il lavaggio delle stoviglie, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

Dispensa:

- 1) di almeno 8 mq nel caso di autorizzazioni che prevedano sino a 6.000 pasti/anno;
- 2) di almeno 12 mq nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

Sala da pranzo:

1. almeno 1,20 mq per ogni posto a sedere e comunque la superficie complessiva non deve essere inferiore a 30 mq.

Servizi igienici

- 1) almeno due w.c. di cui uno per il pubblico e uno per il personale di servizio, nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
- 2) almeno tre w.c. di cui due per il pubblico e uno per il personale di servizio nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

Per le attività dotate di piazzole per il campeggio si dovranno rispettare i seguenti requisiti:

- a) piazzole con una superficie a prato o pavimento di almeno 60 mq e provviste di impianti di prevenzione incendi e illuminazione realizzate nel rispetto delle norme vigenti;
- b) raccolta dei rifiuti solidi garantita tramite idonei recipienti;
- c) servizi igienici per i campeggiatori, distinti da quelli già esistenti, o realizzati esclusivamente all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola, in aggiunta a quelli di servizio delle altre attività agrituristiche: la dotazione minima è di 3 servizi igienici, 2 docce e 3 lavabi ogni 5 piazzole o frazione di cinque. Oltre le cinque piazzole è possibile riferirsi a tali indici in modo proporzionale, arrotondando all'unità superiore. Sono da prevedersi inoltre idonei lavabi distinti per i panni e le stoviglie.

Gli esercizi di ristorazione con autorizzazioni superiori a 15.000 pasti/anno dovranno rispettare i requisiti previsti dall'articolo 114, tipologia 1 del presente regolamento per le strutture di ristorazione pubblica, relativamente al numero di w.c. occorrenti, all'ampiezza e alla disposizione delle cucine e dispense nonché il giusto rapporto tra questi ultimi locali e le sale da pranzo.

La macellazione in azienda agrituristica può essere consentita, previo rilascio di autorizzazione sanitaria in apposito locale e sulla base della normativa sanitaria in vigore, solamente di volatili da cortile

(polli, tacchini, faraone, anitre, oche), selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, pernici, ecc.) e conigli. In aziende faunistiche-venatorie è consentita la macellazione di selvaggina anche cacciata (fagiani, quaglie, pernici e lepri) a condizione che la macellazione venga completata, nel suddetto locale, entro un tempo massimo di 3 ore dall'abbattimento.

Non è consentito l'utilizzo a favore dell'azienda agrituristica delle carni degli animali macellati con la speciale autorizzazione prevista all'articolo 13 del R.D. 20.12.1928, n. 3298 (c.d. macellazione per uso familiare).

La macellazione delle specie animali sopra elencate può avvenire unicamente in un locale non interrato provvisto delle seguenti caratteristiche e attrezzature:

- a) superficie minima non inferiore a mq 14;
- b) sufficiente grado di illuminazione e areazione come previsto dalla normativa vigente in materia di igiene del lavoro;
- c) pavimento lavabile, disinfettabile e antisdrucchiolo con pozzetto sifonato per la raccolta dei reflui;
- d) pareti rivestite di materiale lavabile e disinfettabile fino a m 2;
- e) angoli e spigoli arrotondati alla base compreso il raccordo parete-pavimento;
- f) attrezzature per lo stordimento per macellazione idonee secondo la normativa vigente;
- g) contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;
- h) contenitori con coperchio per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e penne;
- i) lavello con acqua calda e fredda munito di rubinetteria con comando a pedale o elettrico, dispensatore di sapone liquido o in polvere, distributori di asciugamani monouso e contenitore per rifiuti con coperchio con apertura a pedale.

E' ammessa la possibilità di utilizzare i servizi igienici dell'azienda agrituristica destinati esclusivamente al personale, purché dotati dei requisiti previsti all'articolo 111 del presente Regolamento.

Nel locale di macellazione di cui al comma precedente possono essere macellati sino a 500 conigli o lepri e 3500 tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata, per anno. Il numero massimo di animali macellabili in un anno viene stabilito dal Comune su parere del Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per territorio, che esprimerà il proprio giudizio sulla base delle condizioni strutturali del locale di macellazione e della dotazione di attrezzature.

Deve essere istituito un registro di macellazione, vidimato dal Servizio Veterinario, tenuto regolarmente aggiornato e soggetto a controllo.

Le carni ottenute devono recare un bollo a placca con l'indicazione della ragione sociale e della sede dell'azienda.

Può essere consentita la produzione di salumi in azienda utilizzando il locale di macellazione, in tempi diversi rispetto alla macellazione, dopo le opportune pulizie e disinfezioni e usando piani di lavoro riservati a tale operazione.

In alternativa la produzione di salumi può avvenire nel locale cucina utilizzando carni già sezionate e in tempi non coincidenti con altre lavorazioni.

La conservazione e la stagionatura degli stessi deve avvenire in locali differenti e autorizzati e i prodotti ottenuti devono essere bollati con piombi o placche riportanti la ragione sociale e la sede dell'azienda e gli ingredienti utilizzati.

Le carni utilizzate per queste produzioni devono provenire da macelli autorizzati oppure dal macello dell'azienda.

Art. 127
PRODUZIONE DI VINI E MOSTI

Tutte le cantine e gli stabilimenti di produzione e deposito di vini e mosti, indipendentemente dalla capacità produttiva, debbono essere in possesso di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'art. 2 della L. 283/1962.

Non sono soggette all'obbligo di autorizzazione le cantine con produzione destinata all'autoconsumo.

I requisiti minimi dei locali ai fini del conseguimento dell'autorizzazione sono:

- a) pavimentazione realizzata in battuto di cemento o piastrelle con adeguata pendenza e scoline per il deflusso delle acque di lavaggio;
- b) pareti tinteggiate con tempere lavabili o resine lavabili antipolvere in caso di superfici pietra a vista;
- c) disponibilità di un servizio igienico ad uso del personale;
- d) almeno un lavandino lavamano munito di rubinetteria a comando a pedale o elettrico, distributore automatico di sapone e asciugamani monouso.

All'interno delle cantine non dovrà essere accatastato materiale non attinente l'attività enologica e comunque tale da impedire l'attività di pulizia e manutenzione degli impianti.

Gli additivi e coadiuvanti tecnologici utilizzati nella lavorazione dovranno essere depositati in apposito reparto o armadio realizzato in materiale lavabile e disinfettabile.

I vasi vinari devono essere ubicati a distanza da fonti di inquinamento e la loro apertura, opportunamente protetta, deve essere sollevata dal piano del pavimento. Le superfici interne devono essere realizzate con materiali conformi alle normative, i pavimenti devono consentire lo svuotamento totale delle soluzioni detergenti e delle acque di lavaggio.

L'approvvigionamento idrico deve avvenire in conformità a quanto disposto al precedente articolo 111, lettera j).

Le modalità di inoltro della domanda di autorizzazione sono indicate in allegato.

Capo III - Alimenti di origine animale

Art. 128

NORME GENERALI PER I PRODOTTI ITTICI ED I MOLLUSCHI EDULI LAMELLIBRANCHI

Per gli esercizi di vendita al dettaglio di prodotti ittici freschi, i locali, oltre a quanto previsto dagli articoli 111 e 112 del presente Regolamento, devono rispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere ben aerati;
- b) avere il pavimento con inclinazione tale da consentire il deflusso delle acque di lavaggio verso un idoneo chiusino a sifone;
- c) avere l'eventuale pedana, dietro il banco di vendita, in materiale lavabile e disinfettabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia;
- d) essere dotati di una idonea cella frigorifera, per la conservazione del pesce fresco a temperatura compresa fra 0° C e +4° C, con pareti aventi angoli e spigoli arrotondati alla base ed il cui pavimento sia costruito in modo da favorire il rapido deflusso dell'acqua verso un idoneo pozzetto sifonato;
- e) avere uno o più banchi di esposizione e vendita dotati di impianto frigorifero per la conservazione dei prodotti ittici a temperatura non superiore a +4 ° C. Il banco dovrà avere inclinazione tale da consentire il facile deflusso dell'acqua di fusione del ghiaccio in apposito pozzetto sifonato, nonché essere munito di un rialzo protettivo di almeno 30 cm di altezza, inclinato o ricurvo in modo da ottenere una maggiore protezione degli alimenti, esteso lungo tutti i lati esposti alla clientela;
- f) avere una zona destinata a semplice operazione di toelettatura dei prodotti, distinta dal banco di vendita (tagliere o piano di lavoro) munita di lavello e contenitore per i rifiuti con comando a pedale;
- g) avere una vasca di dimensioni tali da immergervi i contenitori del pesce, per consentire il loro lavaggio al termine della vendita senza che vi sia l'emanazione di odori sgradevoli, qualora i contenitori non vengano allontanati immediatamente dagli esercizi;
- h) le attrezzature devono essere in materiale lavabile e disinfettabile e sottoposte a pulizia, lavaggio e disinfezione con frequenza e modalità tali da non consentire l'emanazione di odori sgradevoli. I manici della coltelleria devono essere in materiale plastico;
- i) i molluschi eduli lamellibranchi e gasteropodi devono essere esposti vivi e vitali ed a temperatura compresa fra 0° C e +6° C, in reparto separato dal banco di vendita e provenire da centri di spedizione o depurazione autorizzati e regolarmente etichettati;
- j) avere un lavamani dotato di rubinetti con comando non manuale di acqua calda e fredda, distributore automatico di sapone e asciugamani monouso;
- k) essere dotati di servizio igienico e spogliatoio come previsto all'articolo 111 lett. e) del presente Regolamento e dalle specifiche normative vigenti;
- l) avere un locale o spazio separato ed appositamente attrezzato adibito a deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione.

Negli esercizi di vendita al dettaglio è consentita la preparazione di prodotti alimentari a base di pesce, pronti a cuocere, purché detta lavorazione avvenga in locale attiguo a quello di vendita di dimensioni e requisiti così come previsto all'articolo 116 del presente Regolamento e non accessibile al pubblico. Gli esercizi devono, inoltre, essere dotati di mobile chiuso per la conservazione delle sostanze aromatiche, delle spezie e di ingredienti vari, di idonei contenitori a chiusura, da porsi in frigorifero, per

la conservazione dei prodotti finiti e di apposito contenitore, con coperchio a pedale, per il temporaneo deposito degli scarti di lavorazione e di sterilizzatore di coltelli, di norma, ad acqua calda (+ 82° C). Le verdure usate per le preparazioni a base di pesce devono essere lavate e toelettate in lavello ad uso esclusivo e conservate in appositi contenitori chiusi. La vendita dei prodotti finiti può avvenire esclusivamente nell'esercizio in cui sono stati preparati e devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- a) che nei banchi espositori sia riservato un apposito reparto a temperatura compresa tra 0 e 3°C;
- b) che cartellini, riportanti, in modo leggibile, le indicazioni previste dalle norme vigenti, siano applicati o posti inequivocabilmente accanto ai vassoi che contengono i prodotti finiti;
- c) che sia presente un servizio igienico e spogliatoio come previsto dall'articolo 111 del presente Regolamento e dalle specifiche normative vigenti;
- d) che sia presente un locale o armadio adibito a deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione.

Chi intende procedere alla produzione e vendita nello stesso esercizio di preparazioni alimentari cotte a base di pesce, dovrà essere dotato, oltre che di tutte le attrezzature già previste al comma precedente, di:

1. cappe aspiranti per la raccolta di vapori, fumi e odori emessi da punti di cottura come previsto dal punto i) dell'articolo 111 del presente Regolamento;
2. banco/armadio/vetrina munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto, in attesa della vendita, a temperatura non inferiore a 65° C;
3. banco o armadio frigorifero per la conservazione dei prodotti da consumarsi freddi, in attesa della vendita, a temperatura compresa tra 0 e 3°C.

Le operazioni di preparazioni pronte a cuocere e la cottura dovranno avvenire in settori adeguatamente separati.

E' vietata la vendita di preparazioni a base di pesce in altri esercizi di pescheria, diversi da quello nel quale è avvenuta la preparazione e la cottura. Negli esercizi di pescheria possono essere vendute preparazioni a base di pesce provenienti da stabilimento riconosciuti dal Ministero della Sanità.

La vendita al dettaglio di prodotti congelati può avvenire negli stessi esercizi adibiti alla vendita del pesce fresco, ma la loro conservazione dovrà avvenire in frigorifero con temperatura di -18° C. L'esposizione per la vendita potrà avvenire esclusivamente con attrezzatura frigorifera che assicuri una temperatura di -18° C. Il decongelamento dei prodotti verrà effettuato esclusivamente a temperatura non superiore a +4° C e la loro esposizione per la vendita avverrà in un banco o settore di banco nettamente separato da quello destinato alla vendita di pesce fresco. Sul settore di vendita destinato ai prodotti decongelati dovrà essere collocato un apposito cartello ben visibile, recante la scritta "pesce decongelato, da consumarsi entro le 24 ore e da non ricongelare".

Gli imballaggi e i contenitori in legno o polistirolo sono considerati a perdere e quindi da non riutilizzare. Gli imballaggi e i contenitori da usarsi più volte dovranno essere costruiti con materiali resistenti alle sollecitazioni dinamiche, resistenti alla corrosione, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili. Dovranno inoltre essere costruiti in materiale idoneo per alimenti ai sensi della normativa vigente ed essere sottoposti a lavaggio, disinfezione e abbondante risciacquo con acqua potabile dopo il loro uso e comunque prima di essere riutilizzati.

Il trasporto dei prodotti ittici deve avvenire con le modalità previste dal DPR 26/03/1980 n. 327 e successive integrazioni e modificazioni e dal D.L.vo 531/1992. I mezzi di trasporto, autorizzati ai sensi della vigente normativa, previo parere igienico-sanitario del Servizio Veterinario dell'Azienda USL, devono essere tenuti in stato di perfetta pulizia e non emanare odori sgradevoli.

Gli stabilimenti adibiti alla lavorazione delle rane destinate ad uso alimentare sono autorizzati dal Comune, previo parere favorevole del Servizio Veterinario ed avere i requisiti previsti all'articolo 28 del DPR 26/03/1980 n. 327 e successive modifiche ed integrazioni. La lavorazione dovrà avvenire sotto la vigilanza del Servizio Veterinario e gli eventuali oneri sono a carico degli interessati. Le rane spellate ed eviscerate devono essere vendute in settori di vendita separati ed esposte in idonei contenitori a temperatura di refrigerazione.

Le lumache vive devono essere esposte e conservate per la vendita in appositi reparti ed in idonei contenitori. Qualora vengano vendute sfuse, la manipolazione dovrà avvenire con idonei utensili.

E' consentita l'operazione di dissalazione del baccalà negli esercizi di vendita di prodotti alimentari a condizione che sia presente:

- a) un locale o vano diverso dal locale di vendita rivestito di materiale lavabile fino a metri 2 di altezza con aperture verso l'esterno munite di protezione contro insetti e roditori, piani di lavoro lavabili e disinfettabili, contenitori per alimenti, lavabili e disinfettabili per contenere il baccalà in ammollo;
- b) un lavandino lavamani munito di rubinetto con comando non manuale dotato di acqua calda o fredda, di distributore automatico del sapone, di asciugamani monouso e di contenitori per i rifiuti con comando di apertura a pedale;
- c) acqua potabile.

Una volta dissalato, il baccalà deve essere conservato, per la vendita, in apposito reparto refrigerato separato.

ART. 129

ESERCIZI PER LA VENDITA DI CARNI FRESCHE O COMUNQUE PREPARATE

I locali adibiti alla vendita al dettaglio devono rispondere ai requisiti previsti agli articoli 111 e 112 del presente Regolamento.

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 29 del R.D. 3298/1928, i locali devono inoltre avere i seguenti requisiti:

- a) pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile sovrastante almeno cm 30 le uncinaie o guidovie aeree;
- b) celle o apparecchiature frigorifere che consentano la conservazione separata delle carni bianche e delle carni rosse, con pareti e pavimento di colore chiaro, lavabili e disinfettabili possibilmente aventi spigoli e angoli arrotondati compreso quello tra pavimento e parete. L'eventuale acqua di condensa deve essere raccolta in idoneo contenitore esterno alla cella oppure convogliata direttamente in fognatura. Le rastrelliere e i ganci devono essere in acciaio inossidabile;
- c) banchi di esposizione e vendita refrigerati e dotati di idonea protezione verso il pubblico, sufficientemente alta, per salvaguardare l'igienicità dei prodotti esposti;
- d) banchi separati oppure banco dotato di settori separati per: carni bianche, carni rosse, preparazione di carni crude, preparazioni e prodotti cotti da vendersi freddi, prodotti a base di carne;
- e) numero adeguato di ceppi e taglieri con superficie pulita e levigata per il taglio separato di carni bianche, rosse e prodotti a base di carne;
- f) almeno due affettatrici per il taglio separato di carni fresche e salumi;
- g) almeno due tritacarne per la macinazione separata di carni bianche e rosse;
- h) coltelleria con manici in materiale plastico, distinta per ogni reparto;
- i) attrezzatura per la sanificazione della coltelleria qualora la stessa non sia già presente nell'eventuale laboratorio annesso;
- j) utensili e superfici realizzati in acciaio inossidabile o in materiale per uso alimentare;

k) eventuale pedana, dietro il banco di vendita, deve essere in materiale lavabile e disinfettabile e costruita in modo tale da favorirne la pulizia.

I locali, le attrezzature frigorifere, le superfici e gli utensili devono essere sanificati giornalmente. E' vietato l'uso di segatura.

Le carni in mostra al pubblico devono esporre un cartellino riportante le indicazioni previste dalle norme vigenti, da apporsi nel comparto o sul contenitore e non infisso nella carne.

Gli alimenti da consumare crudi devono essere manipolati utilizzando adeguata utensileria (pinze, cucchiari, ecc.).

Negli spazi riservati alla clientela, è vietata la sosta delle carni e qualsiasi operazione relativa a sezionamento e disosso delle stesse.

Negli esercizi che non hanno un locale laboratorio annesso è vietata la produzione di preparati o prodotti a base di carne cotta e cruda.

Per motivi igienico sanitari, all'interno dei locali, possono essere tenute uova preconfezionate provenienti da centri di imballaggio autorizzati.

E' consentita la produzione di preparati di carne e prodotti a base di carne, pronti a cuocere, negli esercizi di vendita al dettaglio, purché detta lavorazione avvenga in laboratorio funzionalmente correlato a quello di vendita, anche non contiguo ad esso, autorizzato ai sensi della normativa vigente, con caratteristiche previste all'articolo 116 del presente Regolamento e non accessibile al pubblico.

Gli esercizi devono, inoltre, essere dotati di:

- a) lavello per la pulizia delle utensilerie e dei contenitori alimentato con acqua calda e fredda;
- b) appositi e distinti contenitori muniti di coperchio per conservare i prodotti vegetali freschi, che dovranno pervenire nell'esercizio già preventivamente toelettati, puliti e lavati;
- c) apparecchiatura frigorifera per la conservazione delle materie prime deperibili;
- d) contenitori forniti di etichetta per la conservazione delle sostanze aromatiche, delle spezie ed ingredienti vari;
- e) idonei contenitori muniti di coperchio per conservare in frigorifero formaggi ed altri prodotti alimentari deperibili;
- f) un banco in acciaio inox oppure in marmo per la manipolazione e la preparazione dei piatti pronti a cuocere;
- g) una serie di vassoi per alimenti per la mostra e la vendita dei piatti pronti a cuocere;
- h) i piatti pronti di cui al precedente punto g) dovranno essere esposti per la vendita nel banco/armadio/vetrina dotato di idonea apparecchiatura frigorifera e comunque separati dalle carni avi-cunicole e dalla selvaggina allevata, capace di garantire la conservazione dei prodotti alla temperatura di refrigerazione;
- i) appositi cartellini indicanti il tipo di preparazione alimentare e gli ingredienti impiegati applicati o posti accanto ai vassoi che la contengono.

Chi intende procedere alla preparazione e vendita nello stesso esercizio di prodotti cotti a base di carne e di preparazioni di carne cotte, dovrà dotarsi, oltre che tutte le attrezzature già previste precedentemente, di:

- a) cappe aspiranti per la raccolta di vapori, fumi e odori emessi da punti di cottura come previsto dal punto i) dell'art. 111 del presente Regolamento;
- b) banco/armadio/vetrina munito di sistema scaldavivande per la conservazione del prodotto cotto, in attesa della vendita, a temperatura non inferiore a 65° C;
- c) banco o armadio frigorifero per la conservazione dei prodotti cotti, a temperatura di refrigerazione, in attesa della vendita.

La preparazione dei prodotti pronti a cuocere e la cottura dovranno avvenire in settori adeguatamente separati.

E' vietata la vendita di preparati a base di carne in altri esercizi, diversi da quello nel quale è avvenuta la preparazione e la cottura.

Art. 130

DISPOSIZIONI PER LA VENDITA DI CARNI CONGELATE E DECONGELATE

Le carni fresche e scongelate devono essere vendute in banchi separati o in banchi muniti di parete divisoria igienicamente idonea e devono essere conservate, nelle celle frigorifere, in appositi reparti separati. Le carni congelate e/o scongelate esposte al pubblico devono recare cartellini con indicazioni ben visibili, idonei ad identificare la specie e lo stato fisico di congelato o scongelato. Le carni congelate devono essere mantenute in appositi banchi di vendita e celle frigorifere a temperatura non superiore a - 15° C.

ART. 131

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO DI ALIMENTI

La conservazione degli alimenti col metodo sottovuoto ad uso esclusivo interno è consentita, senza autorizzazione e previa comunicazione all'Autorità competente, a condizione che gli alimenti vengano identificati con l'apposizione di etichetta riportante le seguenti diciture:

- a) confezionato sottovuoto per uso conservativo in data "....."
- b) tipo di alimento: "....."

E' vietata la vendita diretta al consumatore finale delle confezioni succitate.

Il confezionamento sottovuoto per la vendita diretta al consumatore finale può essere effettuata, previa integrazione all'autorizzazione sanitaria ed a condizione che la confezione sia regolarmente etichettata.

ART. 132

VENDITA DI ALIMENTI PER CANI, GATTI E ALTRI ANIMALI DA AFFEZIONE

Gli alimenti per cani e gatti, in scatola o comunque in confezioni sigillate, possono essere venduti alle seguenti condizioni:

- a) che siano conformisiano conformi alle norme di produzione e di commercializzazione dei mangimi;
- b) che venga riservato un apposito scomparto o armadio o scaffale; ovvero, nel caso di alimenti da conservare a basse temperature, apposito frigorifero o congelatore ad uso esclusivo;
- c) che tali scomparti riportino una tabella con la dicitura "alimenti in confezione per animali";
- d) che analogo dicitura, salve le norme di etichettatura di cui alle citate leggi, appaia sulle confezioni di vendita.

I prodotti alimentari di scarto, non idonei al consumo umano, non possono essere venduti per l'alimentazione animale, ma devono essere ritirati da ditte autorizzate.

ART. 133
VENDITA CONTEMPORANEA DI PRODOTTI CARNEI
E DI ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

E' possibile prevedere, nello stesso esercizio, l'abbinamento della vendita di carne, pesce e di prodotti a base di carne e altri generi alimentari alle seguenti condizioni:

1. sia prevista una idonea separazione tra i due reparti anche attraverso l'utilizzo di attrezzature distinte;
2. sia presente, in ogni reparto, un lavandino lavamani con comando non manuale per l'erogazione dell'acqua calda e fredda dotato di distributore di sapone liquido, di asciugamani monouso e di contenitore per rifiuti con apertura a pedale;
3. venga impiegato personale diverso per ogni reparto.

ART. 134
MACELLAZIONE PER USO PRIVATO FAMILIARE

E' consentita la macellazione dei suini e degli ovicaprini a domicilio a condizione che sia regolamentata da apposita ordinanza del Sindaco, emessa previo accordo con il Servizio Veterinario. In base all'articolo 13 del R.D. n. 3298/1928, la macellazione è consentita per l'esclusivo consumo familiare, i prodotti ottenuti non possono essere oggetto di commercio.

Le carni degli animali macellati esclusivamente per uso familiare, a conclusione della visita ispettiva del Veterinario ufficiale, devono essere contrassegnate con un bollo triangolare riportante le seguenti diciture:

- a) AUSL di
- b) V.S.
- c) M.U.F. (macellazione uso familiare).

ART. 135
PRODUZIONE E VENDITA DI MIELE E DI ALTRI PRODOTTI DELL'ALVEARE

I produttori di miele e di altri prodotti dell'alveare che intendono effettuare la commercializzazione (ivi compresi i produttori agricoli ai sensi della Legge 09/02/1963 n. 59) devono avere locali autorizzati come previsto dalle Legge 30/04/1962 n. 283, dal DPR 327/1980 e successive modificazioni e dalla Circolare R.E.R. n. 20 del 10.04.1996, previo parere igienico-sanitario del Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per territorio.

I produttori, che svolgono attività apistica a titolo non prevalente e vendono il miele direttamente al consumatore finale o esclusivamente all'ingrosso, devono avere:

- a) un laboratorio con altezza minima di m 2,5, sufficientemente aerato e illuminato con pareti lavabili fino all'altezza di metri 2, con pavimento impermeabile, con aperture verso l'esterno munite di adeguati dispositivi di protezione contro insetti e roditori e dotato di un lavandino con erogazione a

comando non manuale di acqua potabile, di distributore automatico di sapone e di asciugamani monouso e relativo contenitore con apertura a pedale;

- b) piani di lavoro, attrezzature e utensili destinati alla smielatura e confezionamento del miele in materiale lavabile e disinfettabile;
- c) locale o armadio per il deposito del materiale di pulizia, disinfezione e disinfestazione;
- d) idonee scaffalature o armadi per il deposito del materiale di confezionamento e/o del prodotto finito;
- e) un servizio igienico, anche nelle immediate vicinanze, ovvero quello dell'abitazione;
- f) un locale o settore munito di armadietto a doppio scomparto per riporre gli abiti da lavoro oppure un armadietto a doppio scomparto nello stesso locale di lavorazione.

Tutti i prodotti posti in vendita dovranno essere confezionati ed etichettati a norma di legge.

I locali sopracitati dovranno essere adibiti esclusivamente all'uso per cui sono stati autorizzati, ad eccezione dell'eventuale deposito delle attrezzature utilizzate per l'attività durante il periodo in cui è sospesa la produzione di miele.

La produzione di miele e altri prodotti dell'alveare addizionati con altri ingredienti deve essere autorizzata.

Capo IV - Acque potabili

Art. 136

REQUISITI DELLE ACQUE DESTINATE AD USO POTABILE

Le caratteristiche di qualità delle acque destinate al consumo umano sono definite dal DPR 236/88 e successive integrazioni e modifiche.

E' vietato destinare ad uso potabile e domestico acque che non siano state giudicate idonee a tale uso dal Servizio Igiene Pubblica della Azienda USL e che non corrispondano per quanto riguarda captazione, prelievo, trasporto e distribuzione a quanto previsto dalle norme tecniche generali di cui all'art. 2 della L. 319/76, contenute negli allegati II e III della Delibera Interministeriale del 4/2/77, ed alla normativa regionale di attuazione, dalla Circolare Ministero Sanità 33/77, dal DPR 515/82, dal D.M. 15/2/83, dal D.M. 26/3/91, dalla Circolare Regionale 32/91 e successive integrazioni e modifiche, nonché a quanto previsto dagli articoli seguenti e da eventuali ulteriori disposizioni in materia.

Art. 137

INQUINAMENTO DELLE ACQUE AD USO POTABILE

In caso di accertato o sospetto inquinamento delle acque destinate ad uso potabile, il Sindaco, su indicazione del Servizio di Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL adotta i provvedimenti necessari alla tutela della salute pubblica.

Art. 138

SALVAGUARDIA DELLE RISORSE IDRICHE

La salvaguardia delle risorse idriche e in particolare delle sorgenti, pozzi e punti di presa deve essere realizzata in conformità a quanto stabilito dal DPR 236/88 per quanto pertinente e altre normative vigenti in materia.

Art. 139

DOTAZIONE IDRICA DEGLI EDIFICI

La dotazione idrica per uso potabile ed igienico costituisce requisito fondamentale dell'abitabilità e agibilità degli edifici destinati all'abitazione, al soggiorno ed al lavoro delle persone.

Nelle zone servite da pubblico acquedotto, è obbligatorio l'allacciamento allo stesso.

Ove non sia possibile a breve termine l'approvvigionamento idrico da pubblico servizio, il Comune, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL, potrà autorizzare l'approvvigionamento mediante fonte autonoma, sempre che risultino ottemperate tutte le misure atte ad evitare l'insorgere di problemi igienico sanitari legati alla distribuzione di acqua non potabile e ad evitare che tali fonti autonome costituiscano esse stesse fonti di inquinamento più diffuso delle risorse idriche.

Le fonti di approvvigionamento dovranno comunque avere aree di salvaguardia conformi a quanto previsto dal DPR 236/88.

Art. 140
CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI AUTONOMI DI APPROVVIGIONAMENTO
A SCOPO POTABILE

Ferme restando le prescrizioni di competenza del Servizio Provinciale Difesa del Suolo per le opere soggette a concessione e/o autorizzazione ex R.D. 1755/33, l'autorizzazione all'approvvigionamento a scopo potabile di un edificio mediante fonte autonoma verrà concessa dal Comune a condizione che la realizzazione e l'uso degli impianti di attingimento avvengano nell'osservanza delle disposizioni stabilite dalla vigente normativa di settore e di quanto disposto dal presente Regolamento.

a) Escavazione di pozzi a scopo potabile:

I pozzi ad uso potabile dovranno:

- avere una zona di tutela assoluta conforme all' art. 5 del DPR 236/88;
- essere del tipo tubolare;
- attingere ad un'unica falda protetta;
- le tubazioni dovranno essere di materiale idoneo ad evitare corrosioni e conseguente rischio di forature dalle quali possano penetrare fluidi inquinanti;
- la perforazione e le operazioni successive dovranno essere realizzate in modo da evitare il rischio di infiltrazioni di acqua superficiale tra tubo e terreno e di comunicazione tra falde diverse, in particolare dalla falda freatica a quelle più profonde. A tale scopo, l'intercapedine rimasta tra la colonna di perforazione e la camicia del pozzo dovrà essere riempita con ghiaietto fino alla prima falda e da qui alla superficie dovrà essere tamponata e cementata onde evitare infiltrazioni;
- essere provvisti di avanpozzo tale da non consentire infiltrazioni, protetto da una platea impermeabile circostante di almeno m 0,50 di larghezza e sigillato da una copertura metallica mobile. La testata dovrà essere adeguatamente sigillata con regolari flangiature onde evitare la penetrazione di qualunque materiale inquinante;
- essere muniti di sistemi automatici di attingimento dell'acqua;
- essere muniti di sistemi di misurazione dell'acqua prelevata.

Dell'avvenuta escavazione dovrà essere data comunicazione ai competenti Uffici Comunali.

Dovrà altresì esserne data comunicazione al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL, allegando la documentazione che verrà ritenuta necessaria da tale Servizio al fine del rilascio del parere all'utilizzo di cui ai successivi artt. 141 e 142.

b) Captazione di sorgenti.

Le sorgenti per il prelievo di acque destinate ad uso potabile e le relative opere di presa debbono avere una zona di tutela assoluta conforme all'art. 5 del DPR 236/88.

L'opera di captazione deve raggiungere la scaturigine geologica, onde prevenire possibili inquinamenti.

L'apparecchiatura di presa, in calcestruzzo ben lavorato, deve consistere in una camera di captazione e in una camera di sedimentazione; da qui o da una successiva camera parte la condotta per la distribuzione.

L'opera di presa deve inoltre comprendere locali accessori di manovra e per le eventuali apparecchiature di disinfezione.

Tutte le strutture devono essere interrato e provviste di aperture dotate di sportello con chiusura a lucchetto.

Il manufatto deve essere contornato da una platea impermeabile costruita in buona muratura e con possibilità di ingresso per facilitare la pulizia e la disinfezione.

Art. 141

UTILIZZO DELLE FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO A SCOPO POTABILE

L'utilizzo di fonti autonome di approvvigionamento a scopo potabile è soggetto al giudizio di qualità e idoneità d'uso del Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL, espresso in base alla valutazione dell'idoneità dei materiali, alle risultanze dell'esame ispettivo e al risultato favorevole delle analisi chimiche e batteriologiche.

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di civili abitazioni tali accertamenti dovranno richiedersi, a cura e spese del proprietario, prima dell'inizio dell'uso dell'acqua al Servizio Igiene e Sanità Pubblica, allegando alla richiesta la documentazione tecnica necessaria.

Il giudizio favorevole all'utilizzo è condizione essenziale per il rilascio del certificato di abitabilità/agibilità.

Art. 142

UTILIZZO DI FONTI AUTONOME DI APPROVVIGIONAMENTO IN INSEDIAMENTO AL SERVIZIO DI COLLETTIVITÀ

Per le fonti di nuova utilizzazione destinate all'approvvigionamento di edifici ospitanti collettività (scuole e asili nido, ospedali, case di riposo per anziani, residenze protette, impianti sportivi, ecc.) sia pubblici che privati, il giudizio di qualità e idoneità d'uso di cui all'art. 141 verrà espresso dopo l'effettuazione da parte del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, per il periodo di un anno, di una serie di analisi complete atte ad evidenziare le caratteristiche dell'acqua, da richiedersi a cura e spese delle Amministrazioni responsabili. Il numero e la frequenza di tali analisi verranno stabiliti dal Servizio citato in base al tipo di impianto e alla sua localizzazione rispetto ad eventuali fonti di possibile inquinamento, nonché in base alle caratteristiche idrogeologiche dell'area.

Art. 143

POZZI DOMESTICI AD USO NON POTABILE

Qualora in un insediamento approvvigionato da acquedotto si intenda procedere all'escavazione di un pozzo per usi domestici, non potabili, dovrà esserne data comunicazione preventiva al Servizio Provinciale Difesa del Suolo e per conoscenza al Comune, ai sensi del T.U. 11.12.1933 n° 1775 e della legge 05.01.1994 n° 36.

Art. 144
ADEGUAMENTO DI POZZI PREESISTENTI

Non possono essere impiegati per uso potabile i pozzi preesistenti all'entrata in vigore del presente regolamento, non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'art. 140 e in particolare quelli nei quali gli accertamenti analitici effettuati abbiano ripetutamente evidenziato alterazioni delle caratteristiche qualitative dell'acqua riconducibili a carenze strutturali, non possono essere impiegati per uso potabile.

Qualora non sia possibile il loro adeguamento a quanto prescritto, possono essere tenuti in funzione esclusivamente per irrigazione o altri usi agricoli, sempre che non costituiscano possibile fonte di degrado delle risorse idriche sotterranee.

Eventuali deroghe potranno essere concesse dal Comune su richiesta documentata del titolare, previo parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 145
INATTIVAZIONE E CHIUSURA DEI POZZI

Salvo quanto di competenza del Servizio Provinciale Difesa del Suolo, il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica o dell'ARPA, dispone la disattivazione e le chiusure dei pozzi in disuso che presentino situazioni di rischio igienico.

La chiusura avverrà a cura e spese del proprietario e dovrà, per quanto possibile, essere attuata secondo le seguenti norme:

- 1) estrazione dei manufatti di approvvigionamento ove possibile;
- 2) riempimento con materiale inerte della zona satura;
- 3) apposizione in superficie di uno strato d'argilla con sigillo di chiusura in cemento. Nella zona non satura il riempimento deve avvenire mediante cementazione completa del foro, con soletta superficiale di dimensione areale adeguata.

Art. 146
DEROGHE AI REQUISITI DI QUALITÀ

Agli impianti di approvvigionamento autonomo esistenti le cui acque presentino per cause di ordine geologico superamenti in uno o più parametri della Concentrazione Massima Ammissibile stabilita dal DPR 236/88 può applicarsi il dispositivo di deroga ai requisiti di qualità di cui alla delibera della Regione Emilia Romagna n. 69 del 21/1/92, a condizione che ne sussistano i requisiti secondo quanto previsto dal D.M. 20/1/92 e dalla Delibera citata.

L'applicabilità della deroga verrà comunicata al proprietario dell'impianto dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica dopo valutazione dei risultati degli accertamenti analitici effettuati ai sensi degli artt. 141 e 142 del presente Regolamento.

Qualora non sia possibile applicare tale dispositivo, per superamento dei limiti temporali previsti dal citato D.M. 20/1/92 o per altri motivi, il Sindaco, su proposta del Servizio Igiene e Sanità Pubblica,

prescrive le cautele e le limitazioni che devono essere adottate dagli utilizzatori circa l'uso alimentare delle acque prelevate.

Art. 147

DISTRIBUZIONE IDRICA INTERNA AGLI EDIFICI

La costruzione e l'installazione di serbatoi di accumulo dell'acqua potabile negli edifici deve essere attuata in modo da evitare qualunque contatto tra l'acqua contenuta e l'esterno. Sono comunque vietati stoccaggi dell'acqua quando proviene dall'acquedotto pubblico, ad esclusione dei casi nei quali è prevista la presenza di autoclavi.

Detti strumenti devono essere opportunamente mantenuti e disinfettati periodicamente. Di norma i serbatoi privati non possono essere interrati. Nei casi in cui non vi sia altra soluzione tecnica adottabile, dette cisterne potranno essere consentite, su parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

Per l'installazione di tali manufatti dovranno essere attivate, in generale, le procedure previste dal precedente art. 141 e 142 del presente Regolamento.

Le reti di distribuzione idrica interna devono essere realizzate con materiali idonei e devono essere dotate di valvole di non ritorno sicuramente efficienti nel punto di allacciamento alla rete pubblica. Prima della posa delle tubature interne, dovrà essere effettuata una valutazione delle caratteristiche fisico-chimiche dell'acqua distribuita al fine di scegliere i materiali più adatti per assicurare il mantenimento della qualità dell'acqua.

Sono vietati allacciamenti di qualsiasi genere che possano miscelare l'acqua della rete pubblica con acque di qualunque altra provenienza.

Qualora l'abitazione sia servita sia dall'acquedotto che da altra fonte autonoma di approvvigionamento, devono esistere due reti idriche completamente distinte e facilmente individuabili.

Le apparecchiature per il trattamento domestico di acque potabili devono essere sotto ogni aspetto conformi a quanto disposto dal D.M. 443/90, nonché dalla L. 46/90 e successivo regolamento di attuazione. Il proprietario dell'impianto (o l'amministratore che ne è responsabile) deve notificarne l'installazione al Servizio Igiene e Sanità Pubblica dell'Azienda USL, allegando alla notifica la seguente documentazione:

- copia della documentazione tecnica relativa alle apparecchiature;
- copia del manuale di manutenzione;
- certificazione di corretto montaggio e di collaudo redatte dall'installatore.

La conformità delle apparecchiature a quanto disposto e la rispondenza dell'acqua trattata ai requisiti previsti dalla normativa vigente può essere controllata dal Servizio Igiene e Sanità Pubblica, che, in caso di difformità, proporrà al Sindaco i provvedimenti necessari.

Nel caso le apparecchiature e/o l'acqua erogata dopo trattamento non risultino conformi e non ne sia possibile l'adeguamento, il proprietario provvederà a rimuovere dette apparecchiature dandone comunicazione al Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

Art. 148

RETE IDRICA E FOGNATURE

I tubi della rete idrica interna devono essere posti di norma a non meno di: m 1,50 da fognoli, pozzetti o tubature di fognature, m 5 dalle vasche settiche (tradizionali e Imhoff) e dai pozzi neri

esistenti, m 20 dagli impianti di dispersione nel terreno tramite subirrigazione dei liquami degli insediamenti civili, m 50 dagli impianti di dispersione tramite pozzi assorbenti e m 25 dalle concimaie.

Le fognature e le tubazioni di scarico delle acque di rifiuto devono essere poste, di norma, al di sotto di almeno 50 cm dalle tubazioni dell'acqua potabile.

Qualora non sia assolutamente possibile rispettare le condizioni di cui ai due commi precedenti, le tubature fognarie devono essere costruite in modo da evitare qualunque perdita e i tubi della rete idrica devono essere sicuramente impermeabili e protetti con idonei accorgimenti (controtubo, ecc.) di opportuna lunghezza e fattura.

Le operazioni interessanti la rete idrica di distribuzione devono essere condotte in modo da evitare contaminazione dell'acqua.

Art. 149

REGOLAMENTAZIONE DEL CONSUMO DI ACQUA POTABILE

Il Sindaco, nei casi in cui ciò sia reso necessario, può emanare provvedimenti per la regolamentazione del prelievo e del consumo dell'acqua potabile onde garantirne la dotazione per i bisogni prioritari, sentito il parere del Servizio Igiene e Sanità Pubblica.

N. 1 - AUTORIZZAZIONE PER STRUTTURE SANITARIE E VETERINARIE PRIVATE

L'istanza per il rilascio dell'autorizzazione di cui all'art. 25 del Regolamento d'Igiene, Sanità Pubblica e Veterinaria, da presentarsi al Comune, deve contenere:

1. generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
2. denominazione e sede legale dell'impresa;
3. ubicazione dell'ambulatorio;
4. generalità, i titoli professionali, accademici e di studio del veterinario Direttore responsabile;
5. indicazione degli estremi di iscrizione alla Camera di Commercio;
6. dichiarazione di possesso dell'autorizzazione allo scarico;
7. dichiarazione di possesso del certificato di usabilità/agibilità dell'immobile.

Alla domanda devono essere allegati:

- a) planimetria dei locali, in scala 1:100, datata e firmata da tecnico abilitato;
- b) elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura se soggette a particolari regolamentazioni;
- c) dichiarazione, nelle forme di legge, di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del Veterinario Direttore responsabile;
- d) generalità del personale sanitario operante nella struttura;
- e) copia della comunicazione di detenzione o autorizzazione per l'installazione della apparecchiatura radiologica ove è presente;
- f) documentazione relativa alle modalità di smaltimento rifiuti speciali.

Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi saranno a carico degli interessati.

L'autorizzazione sanitaria richiesta sarà rilasciata previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterrà una copia della planimetria debitamente vistata dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL.

L'autorizzazione sanitaria concessa dovrà essere tenuta presso l'esercizio cui si riferisce ed essere esibita a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

In caso di cambio di Veterinario Direttore Responsabile, il Titolare dovrà presentare richiesta di aggiornamento dell'autorizzazione sanitaria allegando la documentazione di cui ai precedenti punti 4), c) e d).

N. 2 - AUTORIZZAZIONE PER CANILI PRIVATI E PENSIONI PER ANIMALI DA AFFEZIONE

L'istanza per il rilascio dell'autorizzazione di cui all'art. 77 del Regolamento d'Igiene, Sanità Pubblica e Veterinaria da presentarsi al Comune deve contenere:

1. generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
2. denominazione e sede legale dell'impresa;
3. ubicazione della struttura;
4. nominativo del Veterinario di fiducia o responsabile sanitario dell'impianto;
5. indicazione degli estremi di iscrizione alla Camera di Commercio;
6. dichiarazione di possesso dell'autorizzazione allo scarico;
7. dichiarazione di possesso del certificato di usabilità/agibilità dell'immobile.

Alla domanda devono essere allegati:

- a) planimetria dei locali, in scala 1:100, datata e firmata da tecnico abilitato e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;
- b) elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura.

Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi saranno a carico degli interessati.

L'autorizzazione sanitaria richiesta sarà rilasciata previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterrà una copia della planimetria debitamente vistata dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL.

L'autorizzazione sanitaria concessa dovrà essere tenuta presso l'esercizio cui si riferisce ed essere esibita a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

N. 3 - AUTORIZZAZIONE SANITARIA PER STABILIMENTI-LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO, NONCHE' DEPOSITI ALL'INGROSSO DI SOSTANZE ALIMENTARI E ESERCIZI PER LA SOMMINISTRAZIONE AL PUBBLICO DI ALIMENTI E BEVANDE E PER LA VENDITA DI CARNI FRESCHE E CONGELATE

L'istanza per il rilascio dell'autorizzazione di cui all'art. 109 del Regolamento d'Igiene, Sanità Pubblica e Veterinaria, da presentarsi al Comune, deve contenere:

per qualsiasi tipo di esercizio:

1. generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
2. denominazione e sede dell'impresa;
3. ubicazione della struttura;
4. indicazione dei generi merceologici;
5. termine previsto per l'approntamento dei locali;
6. tipo di approvvigionamento idrico;
7. sistema di smaltimento rifiuti solidi e liquidi;
8. sistema di conservazione degli alimenti;
9. numero degli addetti previsti;

per i laboratori di produzione:

1. indicazioni sopra previste per qualsiasi tipo di esercizio;
2. tipo di lavorazione;
3. descrizione ed estremi di deposito di eventuali marchi depositati;
4. eventuale carattere stagionale della lavorazione;
5. descrizione degli impianti e delle attrezzature.

Le domande devono inoltre essere corredate dei seguenti allegati:

per qualsiasi tipo di esercizio:

- triplice copia della planimetria scala 1:100 la quale riporti la dicitura di conformità d'uso dei locali allo stato di fatto e la dichiarazione riportante gli estremi della concessione edilizia redatta da tecnico abilitato;
- relazione in duplice copia sullo stato dei locali, sul tipo e funzione dell'attrezzatura, redatta da un tecnico o dall'interessato;
- in caso di approvvigionamento idrico autonomo da pozzo artesiano, ammissibile esclusivamente in caso di accertata impossibilità di allacciamento alla rete idrica comunale, deve essere allegato un certificato di potabilità dell'acqua (tipo C 3 - D.P.R. 236/1988) rilasciato da non oltre 90 giorni da un laboratorio autorizzato.

Per i laboratori di produzione in aggiunta ai documenti sopraddetti:

- relazione in triplice copia sulle modalità di lavorazione, dalla materia prima al prodotto finito, redatta da un tecnico o dall'interessato.

Per gli esercizi in cui sia stato installato un impianto di aerazione artificiale od un impianto di condizionamento dell'aria, sia esso relativo a tutto l'esercizio o solo ad una parte di esso, occorre presentare una relazione tecnica dell'impianto installato.

Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi saranno a carico degli interessati.

Le autorizzazioni sanitarie richieste saranno rilasciate previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterranno una copia della pianta planimetrica e della relazione tecnica debitamente vistate dal Servizio di Igiene Pubblica o dal Servizio Veterinario secondo le rispettive competenze.

Le autorizzazioni sanitarie concesse dovranno essere tenute presso gli esercizi cui si riferiscono ed essere esibite a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

N. 4 - AUTORIZZAZIONE PER PRODUZIONE DI VINI E MOSTI

L'istanza per il rilascio dell'autorizzazione di cui all'art. 127 del Regolamento d'Igiene, Sanità Pubblica e Veterinaria, da presentarsi al Comune, deve contenere:

1. generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;
2. denominazione e sede legale dell'impresa;
3. ubicazione della struttura;
4. indicazione degli estremi di iscrizione alla Camera di Commercio;
5. dichiarazione di possesso dell'autorizzazione allo scarico;
6. dichiarazione di possesso del certificato di usabilità/agibilità dell'immobile.

Alla domanda devono essere allegati:

- a) planimetria dei locali, in scala 1:100, con indicazione dell'ubicazione, dei materiali e della capacità di ciascun vaso vinario e di eventuali zone di lavorazione;
- b) relazione tecnica che illustri dettagliatamente i quantitativi di uva lavorata, i quantitativi di vino prodotto suddiviso per tipo e gradazione, la descrizione delle fasi di lavorazione, il tipo di vendita, l'approvvigionamento idrico e lo smaltimento delle acque reflue.

Le eventuali spese per sopralluoghi, controlli ed analisi saranno a carico degli interessati.

L'autorizzazione sanitaria richiesta sarà rilasciata previo esito favorevole dei controlli igienico-sanitari e conterrà una copia della planimetria debitamente vistata dal Servizio Igiene Pubblica dell'Azienda USL.

L'autorizzazione sanitaria concessa dovrà essere tenuta presso l'esercizio cui si riferisce ed essere esibita a richiesta del personale incaricato della vigilanza.

ALLEGATI

al

REGOLAMENTO D'IGIENE, SANITA' PUBBLICA E VETERINARIA

Indice

- N. 1 – Autorizzazione per strutture sanitarie e veterinarie private pag. 1
- N. 2 – Autorizzazione per canili privati e pensioni per animali da affezione pag. 2
- N. 3 – Autorizzazione sanitaria per stabilimenti-laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché depositi all'ingrosso di sostanze alimentari e esercizi per la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e per la vendita di carni fresche e congelate pag. 3
- N. 4 - Autorizzazione per produzione di vini e mosti pag. 5